叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 美国烹饪：菜肴、鱼类、家(american Cookery The Art Of Dressing Viands,) 000001

2. 美国烹饪：菜肴、鱼类、家(american Cookery The Art Of Dressing Viands,) 000002

3. 美国烹饪：菜肴、鱼类、家(american Cookery The Art Of Dressing Viands,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

美国烹饪：菜肴、鱼类、家(American Cookery The Art of Dressing Viands,)

[ə'merɪkən] ['kʊkəri] ,
AMERICAN COOKERY ,
美国人 烹饪 ,

美国烹饪，

[ɔ:r] [ðə; ði] [ɑ:rt] [ʌv; əv] ['dresɪŋ]
OR THE ART OF DRESSING
或者 这 艺术 的 敷料

或者说，穿衣的艺术

['vaɪəndz] , [fɪʃ] , ['poʊltri] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
VIANDS , FISH , POULTRY and VEGETABLES ,
菜肴 , 鱼 , 家禽 和 蔬菜 ,

肉类、鱼类、家禽和蔬菜

[ænd; ənd] [ðə; ði] [best] [moʊdz] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ]
AND THE BEST MODES OF MAKING
和 这 最好的 模式 的 制作

以及最佳制作方式

[peɪsts] , [pʌfs] , [paɪz] , [tɑ:ts] , ['pudiŋz] ,
PASTES , PUFFS , PIES , TARTS , PUDDINGS ,
糊状物 , 泡芙 , 馅饼 , 蛋挞 , 布丁 ,

馅饼、酥皮点心、派、挞、布丁

['kʌstərd] [ænd; ənd] [prɪ'zɜ:rv] ,
CUSTARDS AND PRESERVES ,
蛋奶冻 和 果酱 ,

蛋奶冻和蜜饯，

[ænd; ənd] [ɔ:l] [kaɪndz] [ʌv; əv] [keɪks] , [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ɪm'pɪriəl] [plʌm] [tu:; tə] [pleɪn] [keɪk] .
AND ALL KINDS OF CAKES , FROM THE IMPERIAL PLUMB TO PLAIN CAKE .
和 全部 种类 的 蛋糕 , 从 这 帝国 垂直 到 清楚的 蛋糕 .

以及各种各样的蛋糕，从皇家李子蛋糕到普通蛋糕。

[ə'dæptɪd] [tu:; tə] [ðɪs] ['kʌntri] , [ænd; ənd] [ɔ:l] [greɪdz] [ʌv; əv] [laɪf] .
ADAPTED TO THIS COUNTRY , AND ALL GRADES OF LIFE .
改编 到 这 国家 , 和 全部 成绩 的 生活 .

适应这个国家，以及各个阶层的生活。

[baɪ] [ə'miljə] ['sɪmənz] ,
By Amelia Simmons ,
经过 阿米莉亚 西蒙斯 ,

作者：阿米莉亚·西蒙斯

[æn; ən] [ə'merɪkən] ['ɔ:rf(ə)n] .
AN AMERICAN ORPHAN .
一个 美国人 孤儿 .

一名美国孤儿。

['pʌblɪʃt] [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə] [ækt] [ʌv; əv] ['kɑ:ŋgrəs] .
PUBLISHED ACCORDING TO ACT OF CONGRESS .
已发布 根据 到 行为 的 国会 .

根据国会法案出版。

['hɑːrtfərd]
HARTFORD
哈特福德

哈特福德

['prɪntɪd] [baɪ] ['hʌdsn] & ['gʊdwɪn] ,
PRINTED BY HUDSON & GOODWIN ,
打印 经过 哈德逊 & 古德温 ,

由 HUDSON & GOODWIN 印刷

[fɔːr; fər][ðə; ði] ['ɔːθər] . -
FOR THE AUTHOR . 1796
为了 这 作者 . -

致作者。1796年

['prefəs] .
PREFACE .
前言 .

前言。

[æz; əz] [ðɪs] ['triːtɪs] [ɪz]['kælkjuleɪtɪd][fɔːr; fər][ðə; ði] [ɪm'pruːvmənt] [ʌv; əv][ðə; ði]['raɪzɪŋ][ˌdʒenə'reɪʃ(ə)n]
As this treatise is calculated for the improvement of the rising generation
作为 这 论文 是 计算 为了 这 改进 的 这 上升 一代
[ʌv; əv] ['fiːmeɪl] [ɪn][ə'merɪkə] ,
of Females in America ,
的 女性 在 美国 ,

本书旨在提升美国新一代女性的素质，

[ðə; ði]['leɪdi] [ʌv; əv] ['fæʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['fɔːrtʃən] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] [dɪs'pliːzd] ,
the Lady of fashion and fortune will not be displeased ,
这 女士 的 时尚 和 财富 将要 不是 是 不高兴 ,

时尚与财富并存的女士不会不高兴。

[ɪf] ['meni] [hɪnts] [ɑːr; ər] [sə'dʒestɪd] [fɔːr; fər][ðə; ði] [mɔːr] ['dʒen(ə)rəl][ænd; ənd][ˌjuːnɪ'vɜːrs(ə)l] ['nɑːlɪdʒ]
if many hints are suggested for the more general and universal knowledge
如果 许多 提示 是 建议 为了 这 更多的 一般的 和 普遍的 知识
[ʌv; əv] [ðoʊz] ['fiːmeɪl] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] ,
of those females in this country ,
的 那些 女性 在 这 国家 ,

如果提出许多建议是为了增进这个国家女性的普遍知识，

[huː] [baɪ][ðə; ði] [lɔːs] [ʌv; əv][ðer; ðər] ['perənts] , [ɔːr] ['ʌðər] [ʌn'fɔːrtʃənət] ['sɜːrkəmstænsɪz] ,
who by the loss of their parents , or other unfortunate circumstances ,
WHO 经过 这 损失 的 他们的 父母 , 或者 其他 不幸 情况 ,

因失去父母或其他不幸情况而丧生的人

[ɑːr; ər] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ðə; ði] [nə'sesəti] [ʌv; əv]['goʊɪŋ]['ɪntuː] ['fæməliz] [ɪn][ðə; ði][laɪn][ʌv; əv][də'mestiks] ,
are reduced to the necessity of going into families in the line of domestics ,
是 减少 到 这 必要性 的 去 进入 家庭 在 这 线 的 家政 ,

沦落到只能进入家庭从事家政服务的地步。

[ɔːr] ['teɪkɪŋ] ['refjuːdʒ][wɪð; wɪθ][ðer; ðər] [frendz] [ɔːr] [rɪ'leɪʃnz] ,
or taking refuge with their friends or relations ,
或者 采取 避难所 和 他们的 朋友们 或者 关系 ,

或者投奔朋友或亲戚，

[ænd; ənd] ['duːɪŋ] [ðoʊz] [θɪŋz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['riːəli] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə][ðə; ði] ['pɜːrfɪkt] [ðem; ðəm][æz; əz]
and doing those things which are really essential to the perfecting them as
和 正在做 那些 事物 哪个 是 真的 基本的 到 这 完善 他们 作为
[gʊd] [waɪvz] ,
good wives ,
好的 妻子们 ,

并做那些对她们成为好妻子至关重要的事情，

[ænd; ənd]['juːsf(ə)l] ['membər] [ʌv; əv][sə'saɪəti] .

and	useful	members	of	society	.
和	有用	成员	的	社会	.

以及对社会有用的人。

[ðə; ði]['ɔːrf(ə)n] , [ðoʊ] - [left][tuː; tə][ðə; ði] [ker] [ʌv; əv]['vɜːrtʃuəs] ['gɑːdɪənz] ,

The	orphan	,	tho	'	left	to	the	care	of	virtuous	guardians	,
这	孤儿	,	虽然	-	左边	到	这	关心	的	有德行的	守护者	,

孤儿虽然被托付给品德高尚的监护人照顾，

[wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [ɪ'senʃəli] ['nesəseri] [tuː; tə][hæv; həv][æn; ən][ə'pɪnjən][ænd; ənd][dɪˌtɜːrmɪ'neɪʃ(ə)n]

will	find	it	essentially	necessary	to	have	an	opinion	and	determination
将要	寻找	它	本质上	必要的	到	有	一个	观点	和	决心

[ʌv; əv][hɜːr; hər] [oʊn] .

of	her	own	.
的	她	自己的	.

她会发现，拥有自己的观点和决定至关重要。

[ðə; ði][wɜːrld] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['fæʃ(ə)n] [ˌðer'ʌv] , [ɪz][soʊ]['veriəb(ə)l] ,

The	world	,	and	the	fashion	thereof	,	is	so	variable	,
这	世界	,	和	这	时尚	其中	,	是	所以	多变的	,

世界及其时尚瞬息万变，

[ðæt] [oʊld]['piːp(ə)l] ['kænɑːt] [ə'kɑːmədeɪt] [ðəm'selvz] [tuː; tə][ðə; ði] ['veriəs] ['tʃeɪndʒɪz][ænd; ənd]

that	old	people	cannot	accommodate	themselves	to	the	various	changes	and
那	老的	人们	不能	容纳	他们自己	到	这	各种各样的	变化	和

['fæʃənz] [wɪtʃ] ['deɪli] [ə'kɜːr] ;

fashions	which	daily	occur	;
时尚	哪个	日常的	发生	;

老年人无法适应每天发生的各种变化和时尚；

[ðeɪ] [wɪl] [əd'hɪr] [tuː; tə][ðə; ði] ['fæʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðer; ðər] [deɪ] ,

they	will	adhere	to	the	fashion	of	their	day	,
他们	将要	粘着	到	这	时尚	的	他们的	天	,

他们会追随当时的时尚潮流。

[ænd; ənd] [wɪl] [nɑːt] [sə'rendər] [ðer; ðər] [ə'tætʃmənts] [tuː; tə][ðə; ði] [gʊd] [oʊld] [weɪ] — [waɪl] [ðə; ði]

and	will	not	surrender	their	attachments	to	the	good	old	way	—	while	the
和	将要	不是	投降	他们的	附件	到	这	好的	老的	方式	—	尽管	这

[jʌŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [geɪ] ,

young	and	the	gay	,
年轻的	和	这	同性恋	,

他们不会放弃对旧式生活方式的依恋——而年轻人和同性恋者，

[bend][ænd; ənd][kən'fɔːrm] ['redɪli] [tuː; tə][ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv][ðə; ði][taɪmz] , [ænd; ənd]['fænsi][ʌv; əv][ðə; ði]

bend	and	conform	readily	to	the	taste	of	the	times	,	and	fancy	of	the
弯曲	和	符合	容易	到	这	品尝	的	这	时代	,	和	想要	的	这

['aʊər] .

hour	.
小时	.

能够灵活地适应时代口味和一时风尚。

[baɪ] ['hævɪŋ] [æn; ən] [ə'pɪnjən] [ænd; ənd][dɪˌtɜːrmɪ'neɪʃ(ə)n] ,

By	having	an	opinion	and	determination	,
经过	拥有	一个	观点	和	决心	,

通过拥有观点和决心，

[aɪ] [wʊd] [nɑːt][biː; bi] [ˌʌndər'stʊd] [tuː; tə] [miːn] [æn; ən] ['ɑːbstɪnət] [ˌpɜːrsə'vɪrəns] [ɪn]['traɪfəlz] ,

I	would	not	be	understood	to	mean	an	obstinate	perseverance	in	trifles	,
我	会	不是	是	理解	到	意思是	一个	顽固	毅力	在	琐事	,

我的意思并非指在琐事上固执己见。

[wɪtʃ] ['bɔːrdərz][ɑːn] ['ɑːbstɪnəsi] — [baɪ][noʊ] [miːnz] ,
which borders on obstinacy — by no means ,
哪个 边界 在 固执 — 经过 不 方法 ,

这近乎固执——绝非如此，

[bʌt; bət]['oʊnli][æn; ən] [əd'hɪrəns] [tuː; tə] [ðoʊz] [ruːlz] [ænd; ənd]['mæksəmz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [flʌd] [ðə; ði]
but only an adherence to those rules and maxims which have flood the
但 仅有的 一个 依从性 到 那些 规则 和 格言 哪个 有 洪水 这
[test] [ʌv; əv]['eɪdʒɪz] ,
test of ages ,
测试 的 年龄 ,

但只有恪守那些经受住了时间考验的规则和格言，

[ænd; ənd] [wɪl] [fər'evər] [ɪ'stæblɪʃ] [ðə; ði] ['fiːmeɪl] ['kærəktər] ,
and will forever establish the female character ,
和 将要 永远 建立 这 女性 特点 ,

并将永远确立女性形象，

[ə; eɪ] ['vɜːrtʃuəs] ['kærəktər] — [ɔːl'ðəj] - [ðeɪ] [kən'fɔːrm][tuː; tə][ðə; ði] ['ruːlɪŋ] [teɪst] [ʌv; əv][ðə; ði][eɪdʒ][ɪn]
a virtuous character — altho ' they conform to the ruling taste of the age in
一个 有德行的 特点 — 虽然 - 他们 符合 到 这 裁决 品尝 的 这 年龄 在
['kʊkəri] ,
cookery ,
烹饪 ,

他们品德高尚——尽管他们在烹饪方面迎合了当时的流行口味，

[dres] , ['læŋgwɪdʒ] , ['mænərz] , & [siː] .
dress , language , manners , & c .
裙子 , 语言 , 礼仪 , & c .

着装、语言、举止等等。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst]['evər] [rɪ'meɪn] [ə; eɪ] [tʃek] [ə'pɑːn][ðə; ði] [pʊr] ['sɑːlətəri] ['ɔːrf(ə)n] ,
It must ever remain a check upon the poor solitary orphan ,
它 必须 曾经 保持 一个 查看 之上 这 贫穷的 孤 孤儿 ,

它必须始终对可怜的孤儿起到制约作用。

[ðæt] [waɪl] [ðoʊz] ['fiːmeɪl] [huː] [hæv; həv] ['perənts] , [ɔːr] ['brʌðərz] , [ɔːr] ['rɪtʃɪz] , [tuː; tə] [dɪ'fend]
that while those females who have parents , or brothers , or riches , to defend
那 尽管 那些 女性 WHO 有 父母 , 或者 兄弟 , 或者 财富 , 到 保卫
[ðer; ðər] [ˌɪndɪ'skreʃənz] ,
their indiscretions ,
他们的 轻率行为 ,

而那些有父母、兄弟或财富来为自己的不检点行为辩护的女性，

[ðæt] [ðə; ði] ['ɔːrf(ə)n] [mʌst; məst] [dɪ'pend] ['soʊlli] [ə'pɑːn] ['kærəktər] .
that the orphan must depend solely upon character .
那 这 孤儿 必须 依赖 仅 之上 特点 .

孤儿只能依靠品格来获得救赎。

[haʊ] [ɪ'mensli] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] , ['ðerfɔːr] , [ðæt] ['evri] ['ækʃ(ə)n] , ['evri] [wɜːrd] , ['evri] [θɔːt] ,
How immensely important , therefore , that every action , every word , every thought ,
如何 非常 重要的 , 所以 , 那 每一个 行动 , 每一个 单词 , 每一个 想法 ,
[biː; bi]['rɛgjəˌleɪtəd, 'rɛgjəˌleɪtɪd][baɪ][ðə; ði] [strɪktɪst] ['pjʊrəti] ,
be regulated by the strictest purity ,
是 受监管 经过 这 最严格的 纯度 ,

因此，每一个行为、每一句话、每一个念头都必须遵循最严格的纯洁原则，这一点至关重要。

[ænd; ənd] [ðæt] ['evri] ['muːvmənt] [miːt] [ðə; ði] [ˌæprə'beɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] [gʊd] [ænd; ənd] [waɪz] .
and that every movement meet the approbation of the good and wise .
和 那 每一个 移动 见面 这 赞许 的 这 好的 和 明智的 .

并且每一项举措都能得到善良智者的认可。

[ðə; ði]['kændər][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['leɪdiz] [ɪz] [sə'lɪsɪtəsli] [ɪn'triːtɪd] [baɪ][ðə; ði] ['ɔːθəres] ,

The	candor	of	the	American	Ladies	is	solicitously	intreated	by	the	Authoress	,
这	坦率	的	这	美国人	女士们	是	殷勤	未治疗	经过	这	作者	,

作者恳切地请求美国女士们坦诚相待。

[æz; əz][ʃiː; ʃi][ɪz] ['sɜːrkəmˌskraɪb] [ɪn][hɜːr; hər] ['nɑːlɪdʒ] , [ðɪs] ['biːɪŋ] [æn; ən][ə'rɪdʒən(ə)l][wɜːrk][ɪn] [ðɪs]

as	she	is	circumscribed	in	her	knowledge	,	this	being	an	original	work	in	this
作为	她	是	限定的	在	她	知识	,	这	存在	一个	原来的	工作	在	这

['kʌntri] .

country	.
国家	.

由于她的知识有限，而这又是该国的一部原创作品。

[ʃʊd; ʃəd] ['eni] ['fjuːtʃər] [ɪ'dɪʃnz] [ə'pɪr] , [ʃiː; ʃi] [hoʊps] [tuː; tə] ['rendər] [ˌaɪ 'tiː] [mɔːr] ['væljuəb(ə)l] .

Should	any	future	editions	appear	,	she	hopes	to	render	it	more	valuable	.
应该	任何	未来	版本	出现	,	她	希望	到	使成为	它	更多的	有价值的	.

她希望，如果将来有再版，能够提升其价值。

[[ˌɪlə'streɪʃ(ə)n]]

[	Illustration	]
[	插图	]

[插图]

[də'rekʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] ['keɪtərɪŋ] , [ɔːr][ðə; ði][prəʊ'kjʊərɪŋ][ðə; ði][best]['vaɪəndz] , [fɪʃ] , & [siː] .

DIRECTIONS	for	CATERING	,	or	the	procuring	the	best	VIANDS	,	FISH	,	&	c	.
方向	为了	餐饮服务	,	或者	这	采购	这	最好的	菜肴	,	鱼	,	&	c	.

餐饮服务指南，或采购最好的肉类、鱼类等。

[haʊ] [tuː; tə] [tʃuːz] [fleʃ] .

How	to	choose	Flesh	.
如何	到	选择	肉	.

如何选择肉体。

[biːf] .

BEEF	.
牛肉	.

牛肉。

[ðə; ði][lɑːrdʒ][stɔːl] [fed] [ɑːks] [biːf] [ɪz][ðə; ði][best] , [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][ə; eɪ] [kɔːrs] ['oʊpən][greɪn] ,

The	large	stall	fed	ox	beef	is	the	best	,	it	has	a	coarse	open	grain	,
这	大的	摊位	美联储	牛	牛肉	是	这	最好的	,	它	有	一个	粗	打开	粮食	,

圈养的大牛牛肉是最好的，它的肉质粗糙，纹理开放。

[ænd; ənd] ['ɔɪli] ['smuːðnəs] ; [dent][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][jʊr; jər]['fɪŋgər][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ɪ'miːdiətli]

and	oily	smoothness	;	dent	it	with	your	finger	and	it	will	immediately
和	油腻的	平滑度	;	凹痕	它	和	你的	手指	和	它	将要	立即地

[raɪz] [ə'gen] ;

rise	again	;
上升	再次	;

表面光滑油润；用手指按压后，它会立即再次浮起；

[ɪf] [oʊld] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [rʌf] [ænd; ənd] [spʌndʒi] , [ænd; ənd][ðə; ði][dent] [rɪ'meɪn] .

if	old	,	it	will	be	rough	and	spungy	,	and	the	dent	remain	.
如果	老的	,	它	将要	是	粗糙的	和	松软的	,	和	这	凹痕	保持	.

如果年代久远，表面会变得粗糙且有弹性，凹痕也会留下。

[kaʊ] [biːf] [ɪz] [les] [boʊnd] , [ænd; ənd]['dʒen(ə)rəli] [mɔːr] ['tendər][ænd; ənd]['dʒuːsi][ðæn; ðən][ðə; ði][ɑːks] ,

Cow	Beef	is	less	boned	,	and	generally	more	tender	and	juicy	than	the	ox	,
奶牛	牛肉	是	较少的	骨	,	和	一般来说	更多的	投标	和	多汁的	比	这	牛	,

牛肉的骨头较少，通常比牛的肉更嫩更多汁。

[ɪn] [ə'merɪkə] , [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [tuː; tə]['leɪbər] .

in	America	,	which	is	used	to	labor	.
在	美国	,	哪个	是	用过的	到	劳动	.

在美国，它被用来劳动。

[ʌv; əv]['ɔːlmoʊst] ['evri] ['spiːʃiːz] [ʌv; əv] ['ænɪmlz] , [bɜːrdz][ænd; ənd] ['fɪʃɪz] , [ðə; ði] ['fiːmeɪl] [ɪz][ðə; ði]

Of	almost	every	species	of	Animals	,	Birds	and	Fishes	,	the	female	is	the
的	几乎	每一个	物种	的	动物	,	鸟类	和	鱼类	,	这	女性	是	这

['tendə] ,

tenderest	,
最嫩的	,

几乎所有种类的动物、鸟类和鱼类中，雌性都是最温柔的。

[ðə; ði] [rɪtʃɪst] - , [ænd; ənd] [ə'mʌŋ] ['poʊltri] [ðə; ði] [suːnɪst] ['fætnd] .

the	richest	flavour'd	,	and	among	poultry	the	soonest	fattened	.
这	最富有的	-	,	和	之中	家禽	这	最快	肥胖的	.

味道最浓郁，也是家禽中最快长肥的。

['mʌt(ə)n] , [græs] - [fed] , [ɪz] [gʊd] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['jɪrz] [oʊld] .

Mutton	,	grass	-	fed	,	is	good	two	or	three	years	old	.
羊肉	,	草	-	美联储	,	是	好的	二	或者	三	年	老的	.

草饲羊肉，两三岁的羊肉最好吃。

[læm] , [ɪf] ['ʌndər] [sɪks] [mʌnθs] [ɪz] [rɪtʃ] , [ænd; ənd] [noʊ]['deɪndʒər] [ʌv; əv] [ˌɪmpə'zɪʃ(ə)n] ;

Lamb	,	if	under	six	months	is	rich	,	and	no	danger	of	imposition	;
羊肉	,	如果	在下面	六	几个月	是	富有的	,	和	不	危险	的	征收	;

六个月以下的羔羊肉质肥美，且无豢养之虞；

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [noʊn] [baɪ][ɪts][saɪz] , [ɪn] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] ['iːðər] .

it	may	be	known	by	its	size	,	in	distinguishing	either	.
它	可能	是	已知	经过	它是	尺寸	,	在	区别	任何一个	.

可以通过大小来区分两者。

[viːl] , [ɪz] [suːn] [lɔːst] — [greɪt] [ker] ['ðerfɔːr] [ɪz] ['nesəseri] [ɪn] ['pɜːrtʃəsɪŋ] .

Veal	,	is	soon	lost	—	great	care	therefore	is	necessary	in	purchasing	.
小牛肉	,	是	很快	丢失的	—	伟大的	关心	所以	是	必要的	在	购买	.

小牛肉很容易变质——因此在购买时需要格外小心。

[viːl] - [tuː; tə]['mɑːrkɪt][ɪn] ['pæniər] , [ɔːr][ɪn] ['kærɪdʒɪz] ,

Veal	bro't	to	market	in	panniers	,	or	in	carriages	,
小牛肉	-	到	市场	在	车袋	,	或者	在	马车	,

小牛肉用篮子或马车运到市场。

[ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɝːd] [tuː; tə] [ðæt] - [ɪn][bægz] , [ænd; ənd] ['flaʊnsɪŋ] [ɑːn][ə; eɪ] ['sweti] [hɔːrs] .

is	to	be	prefered	to	that	bro't	in	bags	,	and	flouncing	on	a	sweaty	horse	.
是	到	是	首选	到	那	-	在	包	,	和	扭动	在	一个	汗流浃背	马	.

比起那个穿着睡衣、骑着汗流浃背的马、招摇过市的家伙，这才是更好的选择。

[pɔːrk] , [ɪz] [noʊn] [baɪ][ɪts][saɪz] , [ænd; ənd] ['weðər] ['prɑːpərli] ['fætnd] [baɪ][ɪts] [ə'pɪrəns] .

Pork	,	is	known	by	its	size	,	and	whether	properly	fattened	by	its	appearance	.
猪肉	,	是	已知	经过	它是	尺寸	,	和	无论	适当地	肥胖的	经过	它是	外貌	.

猪肉的品质可以通过大小来判断，而是否肥美则可以通过外观来判断。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði][best]['beɪkən] .

To	make	the	best	Bacon	.
到	制作	这	最好的	熏肉	.

做出最好的培根。

[tuː; tə] [iːtʃ] [hæm][pʊt][wʌn] [aʊns] [ˌsɔːlt'piːtər] , [wʌn][paɪnt][beɪ][sɔːlt] , [wʌn][paɪnt] [mə'læsɪz] ,

To	each	ham	put	one	ounce	saltpetre	,	one	pint	bay	salt	,	one	pint	molasses	,
到	每个	火腿	放	一	盎司	硝	,	一	品脱	湾	盐	,	一	品脱	糖蜜	,

每块火腿放入一盎司硝石、一品脱月桂盐、一品脱糖蜜，

[ʃeɪk] [tə'geðər] [sɪks][ɔ:r][eɪt] [wi:ks] , [ɔ:r] [wen] [ə; eɪ][lɑ:rdʒ]['kwɑ:ntəti][ɪz] [tə'geðər] ,

shake	**together**	**6**	**or**	**8**	**weeks**	**,**	**or**	**when**	**a**	**large**	**quantity**	**is**	**together**	**,**
摇	一起	6	或者	8	周	，或者什么时候			一个	大的	数量	是	一起	，

摇匀 6 到 8 周，或者当大量物质混合在一起时，

[bæst][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['lɪkər] ['evri] [deɪ] ; [wen] ['teɪkən][aʊt][tu:; tə][draɪ] ,

bast	**them**	**with**	**the**	**liquor**	**every**	**day**	**;**	**when**	**taken**	**out**	**to**	**dry**	**,**
巴斯特	他们	和	这	酒	每一个	天	；什么时候		已采取	出去	到	干燥	，

每天用酒液涂抹它们；取出晾干时，

[smoʊk] [θri:] [wi:ks] [wɪð; wɪθ][kɑ:bz][ɔ:r][mɔ:lt] [fju:mz] .

smoke	**three**	**weeks**	**with**	**cobs**	**or**	**malt**	**fumes**	**.**
抽烟	三	周	和	玉米	或者	麦芽	烟雾	.

用玉米芯或麦芽烟雾熏制三周。

[tu:; tə] ['evri] [hæm] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [ə; eɪ] [tʃi:k] ,

To	**every**	**ham**	**may**	**be**	**added**	**a**	**cheek**	**,**
到	每一个	火腿	可能	是	额外	一个	脸颊	，

每份火腿都可以加上一块脸颊肉，

[ɪf] [ju:; jʊ] [stoʊ] [ə'weɪ] [ə; eɪ] ['bærəl] [ænd; ənd][nɑ:t]['ɔ:ltər][ðə; ði][ˌkɑ:mpə'zɪʃ(ə)n] , [sʌm; səm][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]

if	**you**	**stow**	**away**	**a**	**barrel**	**and**	**not**	**alter**	**the**	**composition**	**,**	**some**	**add**	**a**
如果	你	存放	离开	一个	桶	和	不是	改变	这	作品	，	一些	添加	一个

['ʃoʊldər] .

shoulder	**.**
肩膀	.

如果你把一个桶藏起来而不改变其结构，有些人会给它加个肩部。

[fɔ:r; fər][ˌtrænspər'teɪʃ(ə)n][ɔ:r] [ˌekspɔ:r'teɪʃn] , ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['pɪriəd] [ʌv; əv] [smoʊkɪŋ] .

For	**transportation**	**or**	**exportation**	**,**	**double**	**the**	**period**	**of**	**smoaking**	**.**
为了	运输	或者	出口	，	双倍的	这	时期	的	吸烟	.

运输或出口时，熏制时间加倍。

[fɪʃ] , [haʊ] [tu:; tə] [tʃu:z] [ðə; ði][best][ɪn]['mɑ:rkɪt] .

Fish	**,**	**how**	**to**	**choose**	**the**	**best**	**in**	**market**	**.**
鱼	，	如何	到	选择	这	最好的	在	市场	.

鱼，如何挑选市场上最好的鱼。

['sæmən] , [ðə; ði]['nəublist][ænd; ənd] [rɪtʃɪst] [fɪʃ] ['teɪkən][ɪn] [freʃ] ['wɔ:tər] — [ðə; ði]['lɑ:rdʒɪst][ɑ:r; ər][ðə; ði]

Salmon	**,**	**the**	**noblest**	**and**	**richest**	**fish**	**taken**	**in**	**fresh**	**water**	**—**	**the**	**largest**	**are**	**the**
三文鱼	，	这	最高贵	和	最富有的	鱼	已采取	在	新鲜的	水	—	这	最大	是	这

[best] .

best	**.**
最好的	.

鲑鱼，淡水中捕捞的最尊贵、最肥美的鱼类——个头最大的最好。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər][ˌʌn'laɪk]['ɔ:lməʊst] ['evri] ['ʌðər] [fɪʃ] ,

They	**are**	**unlike**	**almost**	**every**	**other**	**fish**	**,**
他们	是	与此不同	几乎	每一个	其他	鱼	，

它们几乎与所有其他鱼类都不同，

[ɑ:r; ər] [ə'mi:lɪəreɪt] [baɪ] ['bi:ɪŋ] [θri:][ɔ:r][fɔ:r] [deɪz] [aʊt][ʌv; əv]['wɔ:tər] ,

are	**ameliorated**	**by**	**being**	**3**	**or**	**4**	**days**	**out**	**of**	**water**	**,**
是	改善	经过	存在	3	或者	4	天	出去	的	水	，

离开水3到4天后症状会有所缓解。

[ɪf] [kept] [frʌm; frəm] [hi:t] [ænd; ənd][ðə; ði] [mu:n] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [mʌtʃ] [mɔ:r] [ɪn'dʒʊriəs] [ɪ'fekt]

if	**kept**	**from**	**heat**	**and**	**the**	**moon**	**,**	**which**	**has**	**much**	**more**	**injurious**	**effect**
如果	保留	从	热	和	这	月亮	，	哪个	有	很多	更多的	有害的	影响

[ðæn; ðən][ðə; ði][sʌn] .

than	**the**	**sun**	**.**
比	这	太阳	.

如果避免受热和月光照射（月光比太阳的危害更大）。

[ɪn] [ɔːl] [greɪt] [fɪʃ] - ['mɑːrkəts, 'mɑːrkɪts] ,
In all great fish - markets ,
在 全部 伟大的 鱼 - 市场 ,

在所有大型鱼市中，

[greɪt] [fɪʃ] - [mɑːŋgər] ['strɪktli] [ɪg'zæmɪn] [ðə; ði][gils] — [ɪf] [ðə; ði] [braɪt] ['rednəs] [ɪz] [iks'tʃeindʒd]
great fish - mongers strictly examine the gills — if the bright redness is exchanged
伟大的 鱼 - 贩卖者 严格 检查 这 鳃 — 如果 这 明亮的 发红 是 交换
[fɔːr; fər][ə; eɪ] [loʊ] [braʊn] ,
for a low brown ,
为了 一个 低的 棕色的 ,

优秀的鱼贩会仔细检查鱼鳃——如果鲜亮的红色变成了暗褐色，

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [steɪl] ; [bʌt; bət] [wen] [lɪv; laɪv] [fɪʃ] [ɑːr; ər] - ['flaʊnsɪŋ] ['ɪntuː]['mɑːrkɪt] ,
they are stale ; but when live fish are bro't flouncing into market ,
他们 是 陈旧 ; 但 什么时候 居住 鱼 是 - 扭动 进入 市场 ,

它们已经变质了；但当鲜活的鱼儿涌入市场时，

[juː; jʊ][hæv; həv]['oʊnli][tuː; tə] [ɪ'lekt] [ðə; ði][kaɪnd][moʊst] [ə'griːəb(ə)l] [tuː; tə][jʊr; jər] ['pælət] [ænd; ənd][ðə; ði]
you have only to elect the kind most agreeable to your palate and the
你 有 仅有的 到 选 这 种类 最多 同意 到 你的 味蕾 和 这
['siːz(ə)n] .
season .
季节 .

你只需选择最符合你口味和季节的品种即可。

[ʃæd] , ['kɑːntreri] [tuː; tə][ðə; ði]['dʒen(ə)rəli] [rɪ'siːvd] [ə'pɪnjən] [ɑːr; ər][nɑːt][soʊ] [mʌtʃ] ['rɪtʃər] ['fleɪvər] ,
Shad , contrary to the generally received opinion are not so much richer flavored ,
沙德 , 相反 到 这 一般来说 已收到 观点 是 不是 所以 很多 更富有 调味 ,

与普遍的看法相反，鲥鱼的味道并没有那么浓郁。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['hɑːrdər] [wen] [fɜːrst]['teɪkən] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər] ; [ə'pɪnjənz] ['veri] [rɪ'spektɪŋ]
as they are harder when first taken out of the water ; opinions vary respecting
作为 他们 是 更难 什么时候 第一的 已采取 出去 的 这 水 ; 意见 各不相同 尊重
[ðem; ðəm] .
them .
他们 .

因为它们刚从水中取出时比较硬；人们对它们的看法不一。

[aɪ][hæv; həv]['teɪstɪd] [ʃæd] ['θɜːrti] [ɔːr]['fɔːrti] [maɪlz][frʌm; frəm][ðə; ði] [pleɪs] [wer] [kɔːt] ,
I have tasted Shad thirty or forty miles from the place where caught ,
我 有 尝过 沙德 三十 或者 四十 英里 从 这 地方 在哪里 捕捉 ,

我曾在距离捕捞地三四十英里的地方品尝过鲥鱼。

[ænd; ənd] ['riːəli] [kən'siːvd] [ðæt] [ðeɪ] [hæd; həd][ə; eɪ] ['rɪtʃnəs] [ʌv; əv]['fleɪvər] ,
and really conceived that they had a richness of flavor ,
和 真的 构思 那 他们 有 一个 丰富 的 味道 ,

并且确实认为它们味道浓郁，

[wɪtʃ] [dɪd][nɑːt] [ˌæpər'teɪn] [tuː; tə] [ðoʊz] ['teɪkən] [freʃ] [ænd; ənd] [kʊkt] [ɪ'miːdiətli] ,
which did not appertain to those taken fresh and cooked immediately ,
哪个 做过 不是 属于 到 那些 已采取 新鲜的 和 煮熟 立即地 ,

但这并不包括那些新鲜取用并立即烹制的食物。

[ænd; ənd][hæv; həv] [pruːvd] [bəuθ][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] ['teɪbl] , [ænd; ənd][ðə; ði] [truːθ] [meɪ] [rest] [hɪr] ,
and have proved both at the same table , and the truth may rest here ,
和 有 已证实 两个都 在 这 相同的 桌子 , 和 这 真相 可能 休息 这里 ,

两者已在同一张桌子上得到证明，真相或许就在这里。

[ðæt] [ə; eɪ] [ʃæd] - [ɔːr] - ['aʊərz] [aʊt] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [meɪ] [nɑːt] [kʊk] [soʊ][hɑːrd][ænd; ənd]['sɑːlɪd] ,
that a Shad 36 or 48 hours out of water , may not cook so hard and solid ,
那 一个 沙德 - 或者 - 小时 出去 的 水 , 可能 不是 厨师 所以 难的 和 坚硬的 ,

一条鲥鱼离开水36或48小时后，可能不会煮得那么硬那么实。

[ænd; ənd][biː; bi] [ɪ'stiːmd] [soʊ] ['elɪgənt] , [jet] [gɪv] [ə; eɪ] ['haɪər] ['reliʃt] ['fleɪvər][tuː; tə][ðə; ðɪ] [teɪst] .

and	be	esteemed	so	elegant	,	yet	give	a	higher	relished	flavor	to	the	taste	.
和	是	尊敬的	所以	优雅的	,	然而	给	一个	更高	津津有味	味道	到	这	品尝	.

并被誉为如此优雅，却又赋予了味道更高的享受。

['evrɪ] ['spiːʃiːz] ['dʒen(ə)rəli][ʌv; əv][sɔːlt]['wɔːtər] [fɪʃ] , [ɑːr; ər][best] [freʃ] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['wɔːtər] ,

Every	species	generally	of	salt	water	Fish	,	are	best	fresh	from	the	water	,
每一个	物种	一般来说	的	盐	水	鱼	,	是	最好的	新鲜的	从	这	水	,

一般而言，所有种类的海水鱼，最好都是从水中直接捕捞上来食用。

[ðoʊ] - [ðə; ðɪ] ['hænə] [hɪl] , [blæk] [fɪʃ] , ['lɑːbstər] , ['ɔɪstər] , ['flaʊndər] , [beɪs] , [ˌsiː oʊ 'diː] , ['hædək]

tho	'	the	Hannah	Hill	,	Black	Fish	,	Lobster	,	Oyster	,	Flounder	,	Bass	,	Cod	,	Haddock
虽然	-	这	汉娜	爬坡道	,	黑色的	鱼	,	龙虾	,	牡蛎	,	比目鱼	,	低音	,	鳕鱼	,	黑线鳕

, [ænd; ənd] [iːl] ,

,	and	Eel	,
,	和	鳗鱼	,

虽然有汉娜山、黑鱼、龙虾、牡蛎、比目鱼、鲈鱼、鳕鱼、黑线鳕和鳗鱼，

[wɪð; wɪθ] ['meni] ['ʌðər] , [meɪ] [biː; bi] [træns'pɔːtid] [baɪ][lænd] ['meni] [maɪlz] , [faɪnd][ə; eɪ] [gʊd] ['mɑːrkɪt] ,

with	many	others	,	may	be	transported	by	land	many	miles	,	find	a	good	market	,
和	许多	其他的	,	可能	是	运输	经过	土地	许多	英里	,	寻找	一个	好的	市场	,

与其他许多商品一起，可能通过陆路运输很远的距离，找到一个好的市场。

[ænd; ənd] [rɪ'teɪn] [ə; eɪ] [gʊd] ['relɪʃ] ; [bʌt; bət][æz; əz]['dʒen(ə)rəli] , [lɪv; laɪv][wʌnz][ɑːr; ər] [bɔːt] [fɜːrst] ,

and	retain	a	good	relish	;	but	as	generally	,	live	ones	are	bought	first	,
和	保持	一个	好的	尽情享用	;	但	作为	一般来说	,	居住	一个	是	买	第一的	,

而且味道鲜美；但通常情况下，人们首先购买的是活的，

[dɪ'siːt] [ɑːr; ər] [juːst] [tuː; tə] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['freʃnəs] [ʌv; əv] [ə'pɪrəns] , [sʌtʃ] [æz; əz]

deceits	are	used	to	give	them	a	freshness	of	appearance	,	such	as
欺骗	是	用过的	到	给	他们	一个	新鲜	的	外貌	,	这样的	作为

['pɛpɚɪŋ] [ðə; ðɪ][gils] ,

peppering	the	gills	,
胡椒	这	鳃	,

人们会使用一些欺骗手段来使它们看起来更新鲜，例如在鳃上撒胡椒粉。

['wetɪŋ] [ðə; ðɪ][fɪnz][ænd; ənd][teɪlz] , [ænd; ənd]['iːv(ə)n] ['peɪntɪŋ] [ðə; ðɪ][gils] , [ɔːr] ['wetɪŋ] [wɪð; wɪθ]

wetting	the	fins	and	tails	,	and	even	painting	the	gills	,	or	wetting	with
润湿	这	鳍	和	尾巴	,	和	甚至	绘画	这	鳃	,	或者	润湿	和

['ænɪm(ə)l] [blʌd] .

animal	blood	.
动物	血	.

将鱼鳍和鱼尾弄湿，甚至在鱼鳃上涂上颜料，或者用动物血液弄湿。

[ɪk'spɪriəns] [ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] [wɪl] ['dɪktɛɪt] [ðə; ðɪ] [tʃɔɪs] [ʌv; əv][ðə; ðɪ][best] .

Experience	and	attention	will	dictate	the	choice	of	the	best	.
经验	和	注意力	将要	听写	这	选择	的	这	最好的	.

经验和细致的观察将决定最终的选择。

[freʃ] [gils] , [fʊl] [braɪt] [aɪz] , [mɔɪst] [fɪnz][ænd; ənd][teɪlz] , [ɑːr; ər] [ʌv; əv][ðer; ðər]

Fresh	gills	,	full	bright	eyes	,	moist	fins	and	tails	,	are	denotements	of	their
新鲜的	鳃	,	满的	明亮的	眼睛	,	潮湿	鳍	和	尾巴	,	是	符号	的	他们的

['biːɪŋ] [freʃ] [kɔːt] ;

being	fresh	caught	;
存在	新鲜的	捕捉	;

新鲜的鳃、饱满明亮的眼睛、湿润的鳍和尾巴，都是新鲜捕捞的标志；

[ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər][sɔːft] , [ɪts]['sɜːrt(ə)n] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [steɪl] , [bʌt; bət] [ɪf] [dɪ'siːt] [ɑːr; ər] [juːst] ,

if	they	are	soft	,	its	certain	they	are	stale	,	but	if	deceits	are	used	,
如果	他们	是	柔软的	,	它是	肯定	他们	是	陈旧	,	但	如果	欺骗	是	用过的	,

如果它们摸起来软软的，那肯定已经不新鲜了；但如果使用了欺骗手段，

[jʊr; jər] [smel] [mʌst; məst] [ə'pruːv] [ɔːr] [dɪ'naʊns] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][biː; bi][jʊr; jər]['seɪfɪst] [gaɪd] .

your	smell	must	approve	or	denounce	them	,	and	be	your	safest	guide	.
你的	闻	必须	批准	或者	声讨	他们	,	和	是	你的	最安全	指导	.

你的气味必须能够认可或否定它们，并成为你最安全的指南。

[ʌv; əv][ɔːl] [freʃ] ['wɔːtər] [fɪʃ] , [ðer; ðər][ɑːr; ər] [nʌn] [ðæt] [rɪ'kwaɪər] , [ɔːr][soʊ] [wel] [ə'fɔːrd] [heɪst] [ɪn]

Of	all	fresh	water	fish	,	there	are	none	that	require	,	or	so	well	afford	haste	in
的	全部	新鲜的	水	鱼	,	那里	是	没有任何	那	要求	,	或者	所以	出色地	买得起	匆忙	在

['kʊkəri] ,

cookery	,
烹饪	,

在所有淡水鱼中，没有哪种鱼需要或能够承受快速烹饪。

[æz; əz][ðə; ði]['sæmən] [traʊt] ,

as	the	Salmon	Trout	,
作为	这	三文鱼	鳟鱼	,

就像鲑鳟鱼一样，

[ðeɪ] [ɑːr; ər][best] [wen] [kɔːt] ['ʌndər][ə; eɪ][fɔːl][ɔːr] - — [frʌm; frəm] [wʌt] [ˌfɪlə'sɑːfɪk(ə)l]

they	are	best	when	caught	under	a	fall	or	cateract	—	from	what	philosophical
他们	是	最好的	什么时候	捕捉	在下面	一个	落下	或者	-	—	从	什么	哲学

['sɜːrkəmstæns] [ɪz] [jet] [ʌn'setld] ,

circumstance	is	yet	unsettled	,
环境	是	然而	不安的	,

它们最适宜被瀑布或白垩纪瀑布吞噬——至于这背后的哲学渊源，目前尚无定论。

[jet] [truː] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ,

yet	true	it	is	,
然而	真的	它	是	,

然而，事实的确如此。

[ðæt] [æt; ət][ðə; ði] [fʊt] [ʌv; əv][ə; eɪ][fɔːl][ðə; ði]['wɔːtərz][ɑːr; ər] [mʌtʃ] ['koʊldɚ][ðæn; ðən][æt; ət][ðə; ði] [hed]

that	at	the	foot	of	a	fall	the	waters	are	much	colder	than	at	the	head
那	在	这	脚	的	一个	落下	这	水	是	很多	更冷	比	在	这	头

;

;
;

瀑布底部的水温比瀑布顶部的水温低得多；

[traʊt] [tʃuːz] [ðoʊz] ['wɔːtərz] ; [ɪf] ['teɪkən][frʌm; frəm][ðem; ðəm][ænd; ənd] ['hɜːrid] ['ɪntuː] [dres] , [ðeɪ]

Trout	choose	those	waters	;	if	taken	from	them	and	hurried	into	dress	,	they
鳟鱼	选择	那些	水	;	如果	已采取	从	他们	和	慌忙	进入	裙子	,	他们

[ɑːr; ər] ['dʒenjuɪnli] [gʊd] ;

are	genuinely	good	;
是	真的	好的	;

鳟鱼喜欢这些水域；如果从这些水域捕捞上来，迅速加工成菜肴，它们就真的很好吃；

[ænd; ənd] [teɪk] [ræŋk][ɪn] [pɔɪnt] [ʌv; əv][suːˌpɪri'ɔːrəti][ʌv; əv]['fleɪvər] , [ʌv; əv][moʊst] ['ʌðər] [fɪʃ] .

and	take	rank	in	point	of	superiority	of	flavor	,	of	most	other	fish	.
和	拿	秩	在	观点	的	优势	的	味道	,	的	最多	其他	鱼	.

就风味而言，它比大多数其他鱼类都要优越。

[pɜːrtʃ] [ænd; ənd] [roʊtʃ] , [ɑːr; ər]['noʊb(ə)l][pæn] [fɪʃ] , [ðə; ði] [diːpər] [ðə; ði]['wɔːtər][frʌm; frəm] [wens]

Perch	and	Roach	,	are	noble	pan	fish	,	the	deeper	the	water	from	whence
栖息	和	蟑螂	,	是	高贵	平底锅	鱼	,	这	更深	这	水	从	何处

['teɪkən] ,

taken	,
已采取	,

鲈鱼和鲫鱼都是上等的食用鱼，捕捞它们的水域越深越好。

[ðə; ði]['faɪnər][ɑːr; ər][ðer; ðər]['fleɪvərz] ; [ɪf] ['teɪkən][frʌm; frəm] ['ʃæloʊ] ['wɔːtər] , [wɪð; wɪθ] ['mʌdi]
the **finer** **are** **their** **flavors** **;** **if** **taken** **from** **shallow** **water** **,** **with** **muddy**
这 更精细 是 他们的 口味 ; 如果 已采取 从 浅的 水 , 和 浑
['bɔtəms] ,
bottoms **,**
底部 ,

它们的风味越佳；如果取自水浅、水底泥泞的地方，

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [ɪm'preg,net] [ˌðer'wɪð; ˌðer'wɪθ] , [ænd; ənd][ɑːr; ər] [ʌn'seɪvəri] .
they **are** **impregnated** **therewith** **,** **and** **are** **unsavory** **.**
他们 是 受精 由此 , 和 是 令人不快的 .

它们沾染了这种物质，令人作呕。

['iːlz] , [ðoʊ] ['teɪkən][frʌm; frəm] ['mʌdi] ['bɔtəms] , [ɑːr; ər][best][tuː; tə][dʒʌmp][ɪn][ðə; ði][pæn] .
Eels **,** **though** **taken** **from** **muddy** **bottoms** **,** **are** **best** **to** **jump** **in** **the** **pan** **.**
鳗鱼 , 尽管 已采取 从 浑 底部 , 是 最好的 到 跳 在 这 平底锅 .

鳗鱼虽然是从泥泞的河底捕捞上来的，但最好还是跳进锅里煮。

[moʊst] [waɪt] [ɔːr][sɔːft] [fɪʃ] [ɑːr; ər][best] ['bloʊtɪd] , [wɪtʃ] [ɪz] [dʌn] [baɪ] ['sɔːltɪŋ] ,
Most **white** **or** **soft** **fish** **are** **best** **bloated** **,** **which** **is** **done** **by** **salting** **,**
最多 白色的 或者 柔软的 鱼 是 最好的 腹胀 , 哪个 是 完毕 经过 盐 ,

大多数白色或肉质较软的鱼类最好用盐腌使其膨胀。

['pɛpɚɪŋ] , [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] [ɪn][ðə; ði][sʌn] , [ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] ['tʃɪmni] ; ['æftər] - [ɔːr] - ['aʊərz]
peppering **,** **and** **drying** **in** **the** **sun** **,** **and** **in** **a** **chimney** **;** **after** **30** **or** **40** **hours**
胡椒 , 和 烘干 在 这 太阳 , 和 在 一个 烟囱 ; 后 - 或者 - 小时
['draɪɪŋ] ,
drying **,**
烘干 ,

撒上胡椒粉，在阳光下晒干，再用烟囱烘干；烘干30或40小时后，

[ɑːr; ər][best] [brɔɪld] , [ænd; ənd] ['mɔɪsnd] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , & [siː] .
are **best** **broiled** **,** **and** **moistened** **with** **butter** **,** **&** **c** **.**
是 最好的 烤制 , 和 湿润 和 黄油 , & c .

最好用烤的方式烹制，并涂上黄油等。

['poʊltri] — [haʊ] [tuː; tə] [tʃuːz] .
Poultry **—** **how** **to** **choose** **.**
家禽 — 如何 到 选择 .

家禽——如何挑选。

['hævɪŋ] [bɪ'fɔːr] ['steɪtɪd] [ðæt] [ðə; ði] ['fiːmeɪl] [ɪn]['ɔːlmoʊst] ['evri] ['ɪnstəns] , [ɪz] ['prefrəb(ə)l] [tuː; tə][ðə; ði]
Having **before** **stated** **that** **the** **female** **in** **almost** **every** **instance** **,** **is** **preferable** **to** **the**
拥有 前 声明 那 这 女性 在 几乎 每一个 实例 , 是 优选 到 这
[meɪl] ,
male **,**
男性 ,

既然前面已经说过，在几乎所有情况下，女性都比男性更可取，

[ænd; ənd] [pɪ'kjuːliərli] [soʊ][ɪn][ðə; ði] ['piːkɑːk] , [wɪtʃ] , [ðoʊ] - ['bjuːtɪfli] ['pluːmidʒd] , [ɪz] [tʌf] ,
and **peculiarly** **so** **in** **the** **Peacock** **,** **which** **,** **tho** **'** **beautifully** **plumaged** **,** **is** **tough** **,**
和 奇特地 所以 在 这 孔雀 , 哪个 , 虽然 - 非常漂亮 羽毛 , 是 艰难的 ,
[hɑːrd] ,
hard **,**
难的 ,

孔雀尤其如此，它虽然羽毛华丽，但身体却很坚韧、坚硬。

['strɪŋji] , [ænd; ənd] [ʌn'teɪstəd] , [ænd; ənd] ['iːv(ə)n] - — [waɪl] [ðə; ði] [piː] [hen] [ɪz] [ɪg'zæktli]
stringy , **and** **untasted** , **and** **even** **indelicious** — **while** **the** **Pea** **Hen** **is** **exactly**
细丝 , 和 未尝过的 , 和 甚至 - — 尽管 这 豌豆 母鸡 是 确切地
['ʌðərwaɪz] ,
otherwise ,
否则 ,

豌豆纤维粗糙，味道寡淡，甚至难以下咽——而豌豆则恰恰相反。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [kwiːn] [ʌv; əv] [ɔːl] [bɜːrdz] .
and **the** **queen** **of** **all** **birds** .
和 这 女王 的 全部 鸟类 .

以及百鸟之王。

[soʊ] ['ɔːlsoʊ] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪ'griː] , ['tɜːrki] .
So **also** **in** **a** **degree** , **Turkey** .
所以 还 在 一个 程度 , 火鸡 .

土耳其在某种程度上也是如此。

[hen] ['tɜːrki] , [ɪz] ['haɪər] [ænd; ənd] ['rɪtʃər] - , ['iziə] ['fætnd] [ænd; ənd] ['plʌmpər] — [ðeɪ]
Hen **Turkey** , **is** **higher** **and** **richer** **flavor'd** , **easier** **fattened** **and** **plumper** — **they**
母鸡 火鸡 , 是 更高 和 更富有 - , 更轻松 肥胖的 和 丰满 — 他们
[ɑːr; ər] [noʊ] [ɑːdz] [ɪn] ['mɑːrkɪt] .
are **no** **odds** **in** **market** .
是 不 赔率 在 市场 .

母火鸡个头更高，味道更浓郁，更容易催肥，而且更肥美——它们在市场上没有竞争力。

['dʌŋhɪl] [faʊlz] , [ɑːr; ər] [frʌm; frəm] [ðer; ðər] ['friːkwənt] [juːz] , [ə; eɪ] ['tɑːlərəb(ə)l] [pruːf] [ʌv; əv] [ðə; ði]
Dunghill **Fowls** , **are** **from** **their** **frequent** **use** , **a** **tolerable** **proof** **of** **the**
粪堆 家禽 , 是 从 他们的 频繁 使用 , 一个 可容忍的 证明 的 这
['fɔːrmər] [bɜːrdz] .
former **birds** .
以前的 鸟类 .

粪堆鸡因其经常被使用而成为前者的可容忍的证据。

['tʃɪkɪnz] , [ʌv; əv] ['iːðər] [kaɪnd] [ɑːr; ər] [gʊd] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['jeloʊ] - [ðə; ði] [best] , [ænd; ənd]
Chickens , **of** **either** **kind** **are** **good** , **and** **the** **yellow** **leg'd** **the** **best** , **and**
鸡 , 的 任何一个 种类 是 好的 , 和 这 黄色的 - 这 最好的 , 和
[ðer; ðər] [teɪst] [ðə; ði] [swiːtəst] .
their **taste** **the** **sweetest** .
他们的 品尝 这 最甜美的 .

两种鸡都很好，其中黄腿鸡最好，味道也最甜。

['keɪpɑːn] , [ɪf] [jʌŋ] [ɑːr; ər] [gʊd] , [ɑːr; ər] [noʊn] [baɪ] [ʃɔːrt] [spɜːrz] [ænd; ənd] [smuːð] [legz] .
Capons , **if** **young** **are** **good** , **are** **known** **by** **short** **spurs** **and** **smooth** **legs** .
阉鸡 , 如果 年轻的 是 好的 , 是 已知 经过 短的 马刺 和 光滑的 腿 .

优质的小阉鸡，其特征是短距和光滑的腿。

[ɔːl] [bɜːrdz] [ɑːr; ər] [noʊn] , ['weðər] [freʃ] [kɪld] [ɔːr] [steɪl] , [baɪ] [ə; eɪ] [taɪt] [vent] [ɪn] [ðə; ði] ['fɔːrmər] ,
All **birds** **are** **known** , **whether** **fresh** **killed** **or** **stale** , **by** **a** **tight** **vent** **in** **the** **former** ,
全部 鸟类 是 已知 , 无论 新鲜的 被杀 或者 陈旧 , 经过 一个 紧的 发泄 在 这 以前的 ,

所有鸟类，无论是刚宰杀的还是已经腐烂的，都可以通过前者紧闭的泄殖腔来识别。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [luːs] ['oʊpən] [vent] [ɪf] [oʊld] [ɔːr] [steɪl] ; [ðer; ðər] [smel] [di'nəuts] [ðer; ðər] ['gʊdnəs] ;
and **a** **loose** **open** **vent** **if** **old** **or** **stale** ; **their** **smell** **denotes** **their** **goodness** ;
和 一个 松动的 打开 发泄 如果 老的 或者 陈旧 ; 他们的 闻 表示 他们的 善良 ;

如果空气陈旧或变质，通风口会松动敞开；它们的气味表明它们的品质；

['spekld] [rʌf] [legz] [dɪ'noʊt] [eɪdʒ] , [waɪl] [smuːð] [legz] [ænd; ənd] [kɔmz] [pruːv] [ðem; ðəm] [jʌŋ] .
speckled **rough** **legs** **denote** **age** , **while** **smooth** **legs** **and** **combs** **prove** **them** **young** .
斑驳的 粗糙的 腿 表示 年龄 , 尽管 光滑的 腿 和 梳子 证明 他们 年轻的 .

腿部有斑点且粗糙表明它们年纪较大，而腿部光滑且有鸡冠则表明它们年轻。

[ə; eɪ] [guːs] , [ɪf] [jʌŋ] , [ðə; ði] [bɪl] [wɪl] [biː; bi] ['jeloʊ] , [ænd; ənd] [wɪl] [hæv; həv] [bʌt; bət] [fjuː] [her] ,

A	Goose	,	if	young	,	the	bill	will	be	yellow	,	and	will	have	but	few	hairs	,
一个	鹅	, 如果	年轻的	,	这	账单	将要	是	黄色的	,	和	将要	有	但	很少	头发	,	

幼鹅的喙是黄色的，而且毛发很少。

[ðə; ði] [boʊnz] [wɪl] [kræk] ['iːzəli] ; [bʌt; bət] [ɪf] [oʊld] , [ðə; ði] ['kɑːntreri] , [ðə; ði] [bɪl] [wɪl] [biː; bi] [red] ,

the	bones	will	crack	easily	;	but	if	old	,	the	contrary	,	the	bill	will	be	red	,
这	骨头	将要	裂缝	容易地	;	但	如果	老的	,	这	相反	,	这	账单	将要	是	红色的	,

骨头容易碎裂；但如果骨头老了，情况则相反，纸条会变红。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [pædz] [stɪl] ['rɛdɚ] ; [ðə; ði] [dʒɔɪnts] [stɪf] [ænd; ənd] ['dɪfəkəltli] [dɪs'dʒɔɪntɪd] ; [ɪf] [jʌŋ] ,

and	the	pads	still	redder	;	the	joints	stiff	and	difficultly	disjointed	;	if	young	,
和	这	垫子	仍然	更红	;	这	关节	僵硬的	和	困难	脱节的	; 如果		年轻的	,

脚掌颜色更红；关节僵硬，难以活动；如果还年轻，

['ʌðərwaɪz] ; [tʃuːz] [wʌn] [nɑːt] ['veri] ['fleʃi] [ɑːn] [ðə; ði] [brest] , [bʌt; bət] [fæt] [ɪn] [ðə; ði] [rʌmp] .

otherwise	;	choose	one	not	very	fleshy	on	the	breast	,	but	fat	in	the	rump	.
否则	;	选择	一	不是	非常	肉质的	在	这	胸部	,	但	胖的	在	这	臀部	.

否则，选择胸部不太丰满，但臀部较肥的。

[dʌks] , [ɑːr; ər] ['sɪmələr] [tuː; tə] [giːs] .

Ducks	,	are	similar	to	geese	.
鸭子	,	是	相似的	到	鹅	.

鸭子和鹅很相似。

[waɪld] [dʌks] , [hæv; həv] ['rɛdɚ] [pædz] , [ænd; ənd] ['smɔːlər] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [teɪm] [wʌnz] ,

Wild	Ducks	,	have	redder	pads	,	and	smaller	than	the	tame	ones	,
荒野	鸭子	,	有	更红	垫子	,	和	较小的	比	这	驯服	一个	,

野生鸭子的脚掌颜色更红，体型比家养鸭子小。

['ʌðərwaɪz] [ɑːr; ər] [laɪk] [ðə; ði] [guːs] [ɔːr] [teɪm] [dʌk] , [ɔːr] [tuː; tə] [biː; bi] ['tʃoʊzn] [baɪ] [ðə; ði] [seɪm] [ruːlz] .

otherwise	are	like	the	goose	or	tame	duck	,	or	to	be	chosen	by	the	same	rules	.
否则	是	喜欢	这	鹅	或者	驯服	鸭子	,	或者	到	是	选定	经过	这	相同的	规则	.

否则就如同鹅或驯鸭一样，或者按照同样的规则来选择。

[wʊd] [kɑːks] , [ɔːt] [tuː; tə] [biː; bi] [θɪk] , [fæt] [ænd; ənd] [fleʃ] [fɜːrm] , [ðə; ði] [noʊz] [draɪ] , [ænd; ənd]

Wood	Cocks	,	ought	to	be	thick	,	fat	and	flesh	firm	,	the	nose	dry	,	and
木头	公鸡	,	应该	到	是	厚的	,	胖的	和	肉	公司	,	这	鼻子	干燥	,	和

[θroʊt] [klɪr] .

throat	clear	.
喉	清除	.

木鸡应该体型粗壮、肥硕、肉质紧实，鼻子干燥，喉咙通畅。

[snaɪps] , [ɪf] [jʌŋ] [ænd; ənd] [fæt] , [hæv; həv] [fʊl] [veɪnz] ['ʌndər] [ðə; ði] [wɪŋ] , [ænd; ənd] [ɑːr; ər] [smɔːl] [ɪn]

Snipes	,	if	young	and	fat	,	have	full	veins	under	the	wing	,	and	are	small	in
狙击手	, 如果		年轻的	和	胖的	,	有	满的	静脉	在下面	这	翼	,	和	是	小的	在

[ðə; ði] [veɪnz] ,

the	veins	,
这	静脉	,

幼年肥硕的鹬，翅膀下方的翅脉清晰可见，而翅脉则较细小。

['ʌðərwaɪz] [laɪk] [ðə; ði] ['wʊdkɑːk] .

otherwise	like	the	Woodcock	.
否则	喜欢	这	鹬	.

否则就像丘鹬一样。

['pɑːrtrɪdʒ] , [ɪf] [jʌŋ] , [wɪl] [hæv; həv] [blæk] [bɪlz] , ['jeloʊɪʃ] [legz] ; [ɪf] [oʊld] , [ðə; ði] [legz] [lʊk]

Partridges	,	if	young	,	will	have	black	bills	,	yellowish	legs	;	if	old	,	the	legs	look
鹧鸪	, 如果		年轻的	,	将要	有	黑色的	账单	,	淡黄色	腿	; 如果		老的	,	这	腿	看

['bluːɪʃ] ;

bluish	;
蓝蓝色	;

鹧鸪幼鸟喙呈黑色，腿呈黄色；老鸟腿呈蓝色；

[ɪf] [oʊld][ɔːr] [steɪl] , [ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [pərˈsiːvd] [baɪ] [smelɪŋ] [æt; ət][ðer; ðər] [maʊðz] .

if	old	or	stale	,	it	may	be	perceived	by	smelling	at	their	mouths	.
如果	老的	或者	陈旧	,	它	可能	是	感知	经过	闻起来	在	他们的	嘴	.

如果食物陈旧或变质，闻到他们嘴里的味道就能察觉到。

[ˈpɪdʒɪns] , [jʌŋ] , [hæv; həv] [laɪt] [red] [legz] , [ænd; ənd][ðə; ðɪ] [fleʃ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈkʌlər] ,

Pigeons	,	young	,	have	light	red	legs	,	and	the	flesh	of	a	colour	,
鸽子	,	年轻的	,	有	光	红色的	腿	,	和	这	肉	的	一个	颜色	,

幼鸽的腿呈浅红色，肉色为……

[ænd; ənd] [prɪk] [ˈiːzəli] — [oʊld][hæv; həv] [red] [legz] , [ˈblækɪʃ] [ɪn][pɑːrts] , [mɔːr] [her] ,

and	prick	easily	—	old	have	red	legs	,	blackish	in	parts	,	more	hairs	,
和	刺	容易地	—	老的	有	红色的	腿	,	黑褐色	在	部分	,	更多的	头发	,

而且很容易被刺伤——老腿呈红色，部分呈黑色，毛发较多，

[ˈplʌmpər] [ænd; ənd] [luːs] [vents] — [soʊ][ˈɔːlsoʊ][ʌv; əv] [greɪ] [ɔːr] [griːn] [ˈplʌvərˌploʊvər] , [bleɪd] [bɜːrdz] ,

plumper	and	loose	vents	—	so	also	of	grey	or	green	Plover	,	Blade	Birds	,
丰满	和	松动的	通风口	—	所以	还	的	灰色的	或者	绿色的	鸻	,	刀刃	鸟类	,

[θræʃ] ,

Thrash	,
鞭答	,

肥厚而松弛的泄殖腔——灰鸻或绿鸻、刀嘴鹬、鹡鸟也是如此，

[lɑːrk] , [ænd; ənd][waɪld] [faʊl] [ɪn][ˈdʒen(ə)rəl] .

Lark	,	and	wild	Fowl	in	general	.
云雀	,	和	荒野	鸡	在	一般的	.

云雀，以及一般的野生水禽。

[heəz] , [ɑːr; ər] [waɪt] - [ænd; ənd][ˈfleksəb(ə)l] [wen] [nuː] [ænd; ənd] [freʃ] [kɪld] ; [ɪf] [steɪl] ,

Hares	,	are	white	flesh'd	and	flexible	when	new	and	fresh	kill'd	;	if	stale	,
野兔	,	是	白色的	-	和	灵活的	什么时候	新的	和	新鲜的	被杀	;	如果	陈旧	,

野兔肉质洁白，新鲜宰杀时柔软有弹性；如果已经不新鲜，

[ðer; ðər] [fleʃ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [ˈblækɪʃ] [hjuː] , [laɪk][oʊld] [ˈpɪdʒɪns] ,

their	flesh	will	have	a	blackish	hue	,	like	old	pigeons	,
他们的	肉	将要	有	一个	黑褐色	色调	,	喜欢	老的	鸽子	,

它们的肉会呈现黑色，像老鸽子一样。

[ɪf] [ðə; ðɪ] [kleft] [ɪn][hɜːr; hər][lɪp] [spred] [mʌtʃ] , [ɪz][waɪd][ænd; ənd] [ˈrægɪd] , [ʃiː; ʃi][ɪz][oʊld] ;

if	the	cleft	in	her	lip	spread	much	,	is	wide	and	ragged	,	she	is	old	;
如果	这	裂	在	她	唇	传播	很多	,	是	宽的	和	破烂不堪	,	她	是	老的	;

如果她唇裂扩散得很大，又宽又不规则，说明她年纪大了；

[ðə; ðɪ] [ˈkɑːntreri] [wen] [jʌŋ] .

the	contrary	when	young	.
这	相反	什么时候	年轻的	.

年轻的时候则恰恰相反。

[ˈlevərət] , [ɪz][laɪk][ðə; ðɪ] [her] [ɪn] [ˈevri] [rɪˈspekt] , [ðæt][sʌm; səm][ɑːr; ər][əˈblaɪdʒd][tuː; tə] [sɜːrtʃ] [fɔːr; fər]

Leveret	,	is	like	the	Hare	in	every	respect	,	that	some	are	obliged	to	search	for
莱弗雷特	,	是	喜欢	这	野兔	在	每一个	尊重	,	那	一些	是	有义务	到	搜索	为了

[ðə; ðɪ] [nɑːb] ,

the	knob	,
这	旋钮	,

勒韦雷特就像野兔一样，各方面都一样，以至于有些人不得不去寻找它的顶端。

[ɔːr] [smɔːl] [boʊn][ɑːn][ðə; ðɪ] [fɔːr] [leg][ɔːr] [fʊt] , [tuː; tə] [dɪˈstɪŋgwɪʃ] [ðem; ðəm] .

or	small	bone	on	the	fore	leg	or	foot	,	to	distinguish	them	.
或者	小的	骨	在	这	前	腿	或者	脚	,	到	区分	他们	.

或者前腿或脚上的小骨头，用来区分它们。

['ræbəts] , [ðə; ði][waɪld][ɑːr; ər][ðə; ði][best] , ['iːðər] [ɑːr; ər] [gʊd] [ænd; ənd]['tendər] ;

Rabbits	,	the	wild	are	the	best	,	either	are	good	and	tender	;
兔子	,	这	荒野	是	这	最好的	,	任何一个	是	好的	和	投标	;

野兔最好，两者都鲜嫩可口；

[ɪf] [oʊld][ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi] [mʌtʃ] ['jeloʊɪʃ] [fæt][ə'baʊt][ðə; ði] ['kidniz] , [ðə; ði] [klɔːz] [lɔːŋ] ,

if	old	there	will	be	much	yellowish	fat	about	the	kidneys	,	the	claws	long	,
如果	老的	那里	将要	是	很多	淡黄色	胖的	关于	这	肾脏	,	这	爪子	长的	,

如果年纪大了，肾脏周围会有很多黄色的脂肪，爪子也会变长。

[wʊl] [rʌf] , [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [greɪ] [her] ; [ɪf] [jʌŋ] [ðə; ði] [rɪ'vɜːrs] .

wool	rough	,	and	mixed	with	grey	hairs	;	if	young	the	reverse	.
羊毛	粗糙的	,	和	混合	和	灰色的	头发	;	如果	年轻的	这	撤销	.

羊毛粗糙，混有灰色毛发；如果是幼羊毛则相反。

[æz; əz][tuː; tə][ðer; ðər] ['biːɪŋ] [freʃ] , [dʒʌdʒ][baɪ][ðə; ði] [sent] , [ðeɪ] [suːn] ['perɪʃ] , [ɪf] - [ɔːr] [ʃɑːt]

As	to	their	being	fresh	,	judge	by	the	scent	,	they	soon	perish	,	if	trap'd	or	shot
作为	到	他们的	存在	新鲜的	,	法官	经过	这	香味	,	他们	很快	沦	,	如果	-	或者	射击

,

,

,

至于它们是否新鲜，可以从气味判断，如果被诱捕或射杀，它们很快就会死亡。

[ænd; ənd][left][ɪn][pelt][ɔːr] [ʌn'drest] ; [ðer; ðər][teɪnt][ɪz] ['kwɪkər] [ðæn; ðən] [viːl] ,

and	left	in	pelt	or	undressed	;	their	taint	is	quicker	than	veal	,
和	左边	在	毛皮	或者	脱光衣服	;	他们的	污点	是	更快	比	小牛肉	,

要么皮袄保留，要么未经处理；它们的污秽比小牛肉更容易滋生。

[ænd; ənd][ðə; ði][moʊst] ['sɪkɪʃ] [ɪn]['neɪtʃər] ; [ænd; ənd] [wɪl] [nɑːt] , [laɪk] [biːf] [ɔːr] [viːl] , [biː; bi] [pəːdʒd]

and	the	most	sickish	in	nature	;	and	will	not	,	like	beef	or	veal	,	be	purged
和	这	最多	病态的	在	自然	;	和	将要	不是	,	喜欢	牛肉	或者	小牛肉	,	是	已清除

[baɪ]['faɪər] .

by	fire	.
经过	火	.

而且体质最弱小；不像牛肉或小牛肉那样，可以用火来净化。

[ðə; ði][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ræbəts] [wʊd] [biː; bi]['prɑːfɪtəb(ə)l][ɪn]['merɪkə] ,

The	cultivation	of	Rabbits	would	be	profitable	in	America	,
这	栽培	的	兔子	会	是	有利可图	在	美国	,

在美国养殖兔子会有利可图。

[ɪf] [ðə; ði] [best] ['meθədz] [wɜːr; wər] [pər'suːd] — [ðeɪ] [ɑːr; ər][ə; eɪ] ['veri] [prə'lɪfɪk][ænd; ənd]['prɑːfɪtəb(ə)l]

if	the	best	methods	were	pursued	—	they	are	a	very	prolific	and	profitable
如果	这	最好的	方法	是	追击	—	他们	是	一个	非常	多产的	和	有利可图

['ænɪm(ə)l] — [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['iːzəli] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪf] ['prɑːpərli] [ə'tendid] ,

animal	—	they	are	easily	cultivated	if	properly	attended	,
动物	—	他们	是	容易地	栽培	如果	适当地	参加	,

如果采用最佳方法——它们是一种繁殖力强、利润丰厚的动物——只要照料得当，就很容易饲养。

[bʌt; bət][nɑːt] ['ʌðərwaɪz] . — [ə; eɪ] ['ræbɪts] ['bɜːroʊ] , [ɑːn] [wɪtʃ] - ['dɑːlɚz, 'dɔlɚz] [meɪ] [hæv; həv]

but	not	otherwise	.	—	A	Rabbit's	borough	,	on	which	3000	dollars	may	have
但	不是	否则	.	—	一个	兔子的	行政区	,	在	哪个	-	美元	可能	有

[bɪn] [ɪk'spendɪd] ,

been	expended	,
到过	已支出	,

但除此之外别无其他。——兔子的领地，可能花费了3000美元。

[maɪt] [biː; bi] ['veri] ['prɑːfɪtəb(ə)l] ; [bʌt; bət][ɑːn][ðə; ði] [smɔːl] [skeɪl] [ðeɪ] [wʊd] [biː; bi] [wel] [nɪr] ['mɑːrkɪt]
might **be** **very** **profitable** **;** **but** **on** **the** **small** **scale** **they** **would** **be** **well** **near** **market**
可能 是 非常 有利可图 ; 但 在 这 小的 规模 他们 会 是 出色地 靠近 市场
[taʊnz] — ['iziə] [bred] ,
towns **—** **easier** **bred** **,**
城镇 — 更轻松 繁殖 ,

可能利润丰厚；但小规模养殖的话，它们会很适合在集镇附近——更容易饲养，

[ænd; ənd] [mɔːr] ['væljuəb(ə)l] .
and **more** **valuable** **.**
和 更多的 有价值的 .

而且更有价值。

['bʌtər] — [taɪt] , ['wæksi] , ['jeloʊ] ['bʌtər] [ɪz] ['betər] [ðæn; ðən] [waɪt] [ɔːr] ['krʌmbli] , [wɪtʃ] [suːn]
Butter **—** **Tight** **,** **waxy** **,** **yellow** **Butter** **is** **better** **than** **white** **or** **crumbly** **,** **which** **soon**
黄油 — 紧的 , 蜡状的 , 黄色的 黄油 是 更好的 比 白色的 或者 易碎的 , 哪个 很快
[bɪ'kʌmz] ['rænsɪd][ænd; ənd] ['fraʊi] .
becomes **rancid** **and** **frowy** **.**
变成 馊 和 皱眉 .

黄油——紧实、蜡质、黄色的黄油比白色或易碎的黄油要好，后者很快就会变质发霉。

[goʊ]['ɪntuː][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][bɔːlz][ɔːr][roʊlz][tuː; tə] [pruːv] [ænd; ənd][dʒʌdʒ][ˌaɪ 'tiː] ;
Go **into** **the** **centre** **of** **balls** **or** **rolls** **to** **prove** **and** **judge** **it** **;**
去 进入 这 中心 的 球 或者 卷 到 证明 和 法官 它 ;

进入球或卷的中心进行验证和判断；

[ɪf] [ɪn]['fɜːrkɪn] , [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɜːrd] ,
if **in** **ferkin** **,** **the** **middle** **is** **to** **be** **preferred** **,**
如果 在 费尔金 , 这 中间 是 到 是 首选 ,

如果用费尔金公式，则应优先选择中间值。

[æz; əz][ðə; ði][saɪdz][ɑːr; ər] ['friːkwəntli] [dɪs'teɪst] [baɪ][ðə; ði] [wʊd] [ʌv; əv][ðə; ði]['fɜːrkɪn] — [ɔːl'ðəj] - [oʊk]
as **the** **sides** **are** **frequently** **distasted** **by** **the** **wood** **of** **the** **firkin** **—** **altho** **'** **oak**
作为 这 侧面 是 频繁地 厌恶 经过 这 木头 的 这 小桶 — 虽然 - 橡木
[ænd; ənd] [juːst] [fɔːr; fər] ['jɪrz] .
and **used** **for** **years** **.**
和 用过的 为了 年 .

因为木桶的侧面经常被木桶的木材所厌恶——尽管是橡木，而且已经使用了多年。

[nuː] [paɪn] [tʌb] [ɑːr; ər] ['ruːɪnəs] [tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] .
New **pine** **tubs** **are** **ruinous** **to** **the** **butter** **.**
新的 松树 浴缸 是 毁灭性的 到 这 黄油 .

新买的松木桶会毁了黄油。

[tuː; tə][hæv; həv] [swiːt] ['bʌtər] [ɪn][dɔːg] [deɪz] , [ænd; ənd] [θruː] - [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] ['siːznz] , [send]
To **have** **sweet** **butter** **in** **dog** **days** **,** **and** **thro** **'** **the** **vegetable** **seasons** **,** **send**
到 有 甜的 黄油 在 狗 天 , 和 喉咙 - 这 蔬菜 季节 , 发送
[stoʊn] [pɔts][tuː; tə] ['ɑːnɪst] ,
stone **pots** **to** **honest** **,**
石头 锅 到 诚实的 ,

想在炎炎夏日和蔬菜成熟的季节里享用甜美的黄油，就把石锅送给诚实的人吧。

[niːt] , [ænd; ənd] ['trʌsti] ['deri] ['piːp(ə)l] , [ænd; ənd] [prə'kjʊr] [ˌaɪ 'tiː] - [daʊn] [ɪn] [meɪ] ,
neat **,** **and** **trusty** **dairy** **people** **,** **and** **procure** **it** **pack'd** **down** **in** **May** **,**
整洁的 , 和 可靠 奶制品 人们 , 和 采购 它 - 向下 在 可能 ,

整洁可靠的乳制品商，并在五月份采购包装好的产品。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][biː; bi] [brɔːt] [ɪn][ɪn][ðə; ði] [naɪt] , [ɔːr] [kuːl] ['reɪni] ['mɔːrnɪŋ] ,
and **let** **them** **be** **brought** **in** **in** **the** **night** **,** **or** **cool** **rainy** **morning** **,**
和 让 他们 是 带来 在 在 这 夜晚 , 或者 凉爽的 下雨 早晨 ,

让他们在夜间或凉爽的雨天早晨被带进来。

['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn] [klɔːθ] [wet][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][pɑːr'teɪk][ʌv; əv][noʊ] [hiːt]

covered	with	a	clean	cloth	wet	in	cold	water	,	and	partake	of	no	heat
涵盖	和	一个	干净的	布	湿的	在	寒冷的	水	,	和	参加	的	不	热

[frʌm; frəm][ðə; ði] [hɔːrs] ,

from	the	horse	,
从	这	马	,

用浸过冷水的干净布盖住，不吸收马的热量。

[ænd; ənd][set][ðə; ði][pɔts][ɪn][ðə; ði]['koʊldəst][pɑːrt][ʌv; əv][jʊr; jər] ['selər] ,

and	set	the	pots	in	the	coldest	part	of	your	cellar	,
和	放	这	锅	在	这	最冷	部分	的	你的	地窖	,

把锅放在地窖最冷的地方。

[ɔːr][ɪn][ðə; ði][aɪs] [haʊs] . — [sʌm; səm][seɪ] [ðæt] [meɪ] ['bʌtər] [ðʌs] [prɪ'zɜːrv] , [wɪl] [goʊ]['ɪntuː][ðə; ði]

or	in	the	ice	house	.	—	Some	say	that	May	butter	thus	preserved	,	will	go	into	the
或者	在	这	冰	房子	.	—	一些	说	那	可能	黄油	因此	保存完好	,	将要	去	进入	这

['wɪntər] [juːz] ,

winter	use	,
冬天	使用	,

或者放在冰窖里。——有人说，这样保存下来的五月黄油可以留到冬天使用。

['betər] [ðæn; ðən][fɔːl] [meɪd] ['bʌtər] .

better	than	fall	made	butter	.
更好的	比	落下	制成	黄油	.

比秋季自制黄油还好吃。

[tʃiːz] — [ðə; ði] [red] [smuːð] [mɔɪst] ['koʊtɪd] , [ænd; ənd] [taɪt] [prest] , [skwer] [edʒd] [tʃiːz] ,

Cheese	—	The	red	smooth	moist	coated	,	and	tight	pressed	,	square	edged	Cheese	,
奶酪	—	这	红色的	光滑的	潮湿	涂层	,	和	紧的	按下	,	正方形	边缘	奶酪	,

[ɑːr; ər] ['betər] [ðæn; ðən] [waɪt] [koʊt] ,

are	better	than	white	coat	,
是	更好的	比	白色的	外套	,

奶酪——表面光滑湿润、紧实压实、边缘方正的红色奶酪比白色外皮的奶酪更好。

[hɑːrd]['raindid] , [ɔːr] [bɪldʒd] ; [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['jeloʊ] , [ænd; ənd] ['fleɪvər] [tuː; tə][jʊr; jər]

hard	rinded	,	or	bilged	;	the	inside	should	be	yellow	,	and	flavored	to	your
难的	去皮	,	或者	舱底	;	这	里面	应该	是	黄色的	,	和	调味	到	你的

[teɪst] .

taste	.
品尝	.

表皮坚硬，或称"硬壳"；内部应呈黄色，并根据个人口味调味。

[oʊld] [ʃelvz] [wɪtʃ] [hæv; həv]['oʊnli] [bɪn] [waɪpt] [daʊn] [fɔːr; fər] ['jɪrz] , [ɑːr; ər] ['prefrəb(ə)l] [tuː; tə]

Old	shelves	which	have	only	been	wiped	down	for	years	,	are	preferable	to
老的	货架	哪个	有	仅有的	到过	擦拭	向下	为了	年	,	是	优选	到

['skauəd] [ænd; ənd] [wɑːʃt] [ʃelvz] .

scoured	and	washed	shelves	.
彻底清洗	和	洗过	货架	.

多年来只擦拭过的旧书架，比反复擦洗的书架要好。

[dɪ'siːt] [ɑːr; ər] [juːst] [baɪ][sɔːlt] - ['piːtərɪŋ] [ðə; ði] [aʊt] [saɪd] , [ɔːr] ['kʌlərɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['hemlɑːk] ,

Deceits	are	used	by	salt	-	petering	the	out	side	,	or	colouring	with	hemlock	,
欺骗	是	用过的	经过	盐	-	逐渐消失	这	出去	边	,	或者	染色	和	铁杉	,

-

cocumberries	,
-	,

欺骗手段包括在外部涂抹硝石，或用毒芹、蔓越莓染色。

[ɔːr]['sæfrən] , [ɪn'fjoəʊzd]['ɪntuː][ðə; ði][mɪlk] ; [ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv] ['iːðər] [ˌsjuːpə'siːd] ['evri] ['pɑːsəb(ə)l]

or	safron	,	infused	into	the	milk	;	the	taste	of	either	supercedes	every	possible
或者	藏红花	,	注入	进入	这	牛奶	;	这	品尝	的	任何一个	取代	每一个	可能的

[ɪ'veɪʒ(ə)n] .

evasion	.
逃避	.

或者将藏红花浸泡在牛奶中；这两种味道都胜过一切可能的逃避。

[egz] — [klɪr] , [θɪn] - , ['lɔːŋgɪst] ['oʊv(ə)l][ænd; ənd] [ʃɑːrp] ['ɛndz][ɑːr; ər][best] ;

Eggs	—	Clear	,	thin	shell'd	,	longest	oval	and	sharp	ends	are	best	;
鸡蛋	—	清除	,	薄的	-	,	最长	椭圆形	和	锋利的	结束	是	最好的	;

鸡蛋——透明、薄壳、椭圆形且两端尖锐的鸡蛋最好；

[tuː; tə] [ˌæsər'teɪn] ['weðər] [nuː] [ɔːr] [steɪl] — [hoʊld][tuː; tə][ðə; ði] [laɪt] , [ɪf] [ðə; ði] [waɪt] [ɪz] [klɪr] ,

to	ascertain	whether	new	or	stale	—	hold	to	the	light	,	if	the	white	is	clear	,
到	探明	无论	新的	或者	陈旧	—	抓住	到	这	光	,	如果	这	白色的	是	清除	,

要判断是新的还是过期的——对着光看，如果白色部分是透明的，

[ðə; ði][joʊk] ['regjələrli] [ɪn][ðə; ði]['sentər] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] [gʊd] — [bʌt; bət] [ɪf] ['ʌðərwaɪz] , [ðeɪ] [ɑːr; ər]

the	yolk	regularly	in	the	centre	,	they	are	good	—	but	if	otherwise	,	they	are
这	蛋黄	经常	在	这	中心	,	他们	是	好的	—	但	如果	否则	,	他们	是

[steɪl] .

stale	.
陈旧	.

如果蛋黄均匀地位于中心，那就是好的——但如果蛋黄不在中心，那就是不新鲜的。

[ðə; ði][best]['pɑːsəb(ə)l] ['meθəd] [ʌv; əv] [ˌæsə'teɪn] , [ɪz][tuː; tə][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['wɔːtər] ,

The	best	possible	method	of	ascertaining	,	is	to	put	them	into	water	,
这	最好的	可能的	方法	的	确定	,	是	到	放	他们	进入	水	,

最好的检测方法是将它们放入水中。

[ɪf] [ðeɪ] [laɪ][ɑːn][ðer; ðər][bɪldʒ] ,

if	they	lye	on	their	bilge	,
如果	他们	碱液	在	他们的	舱底	,

如果他们躺在船舱底部，

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [gʊd] [ænd; ənd] [freʃ] — [ɪf] [ðeɪ] [bɑːb][ʌp][æn; ən][end] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [steɪl] ,

they	are	good	and	fresh	—	if	they	bob	up	an	end	they	are	stale	,
他们	是	好的	和	新鲜的	—	如果	他们	鲍勃	向上	一个	结尾	他们	是	陈旧	,

它们新鲜又好吃——如果它们浮在水面上，那就说明已经不新鲜了。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðeɪ] [raɪz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['ædld] , [pruːvd] , [ænd; ənd][ʌv; əv][noʊ][juːz] .

and	if	they	rise	they	are	addled	,	proved	,	and	of	no	use	.
和	如果	他们	上升	他们	是	糊涂的	,	已证实	,	和	的	不	使用	.

即使他们重新振作，他们也已经昏聩、被证明是无用的。

[wiː; wi][proʊ'siːd][tuː; tə] [ruːts] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] — [ænd; ənd][ðə; ði][best] [kʊk] ['kænɑːt]['ɔːltər]

We	proceed	to	ROOTS	and	VEGETABLES	—	and	the	best	cook	cannot	alter
我们	继续	到	根	和	蔬菜	—	和	这	最好的	厨师	不能	改变

[ðə; ði][fɜːrst]['kwɑːləti] ,

the	first	quality	,
这	第一的	质量	,

接下来是根茎类蔬菜——即使是最好的厨师也无法改变食材本身的品质。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [gʊd] , [ɔːr][ðə; ði] [kʊk] [wɪl] [biː; bi] [ˌdɪsə'pɔɪntɪd] .

they	must	be	good	,	or	the	cook	will	be	disappointed	.
他们	必须	是	好的	,	或者	这	厨师	将要	是	失望的	.

它们必须好吃，否则厨师会失望的。

[pə'tetoz] , [teɪk] [ræŋk][fɔːr; fər][ˌjuːnɪ'vɜːrs(ə)l][juːz] , ['prɑːfɪt][ænd; ənd] ['iːzi] [ə'kwaɪrmənt] .

Potatoes	,	take	rank	for	universal	use	,	profit	and	easy	acquirement	.
土豆	,	拿	秩	为了	普遍的	使用	,	利润	和	简单的	取得	.

土豆因其用途广泛、利润丰厚且易于获取而名列前茅。

[ðə; ði] [smuːð] [skɪn] , [noʊn] [baɪ][ðə; ði] [neɪm] [ʌv; əv] ['haʊz] [pə'teɪtoʊ] , [ɪz][ðə; ði][moʊst] ['miːli]

The	smooth	skin	,	known	by	the	name	of	How's	Potato	,	is	the	most	mealy
这	光滑的	皮肤	,	已知	经过	这	姓名	的	怎么样	土豆	,	是	这	最多	粉状

[ænd; ənd] [rɪtʃɪst] - ;

and	richest	flavor'd	;
和	最富有的	-	;

表皮光滑的土豆，被称为豪氏土豆，口感最粉糯，味道最浓郁；

[ðə; ði] ['jeloʊ] ['rʌstiˌkoʊt] [nekst] [best] ; [ðə; ði] [red] , [ænd; ənd] [red] ['rʌstiˌkoʊt] [ɑːr; ər]['tɑːlərəb(ə)l] ;

the	yellow	rusticoat	next	best	;	the	red	,	and	red	rusticoat	are	tolerable	;
这	黄色的	乡村外套	下一个	最好的	;	这	红色的	,	和	红色的	乡村外套	是	可容忍的	;

黄色的锈色羊毛次之；红色的锈色羊毛也勉强可以接受；

[ænd; ənd][ðə; ði] ['jeloʊ] ['spænɪʃ] [hæv; həv][ðer; ðər]['vælјuː] — [ðoʊz] ['kʌltɪveɪtɪd] [frʌm; frəm] [ɪm'pɔːrtɪd]

and	the	yellow	Spanish	have	their	value	—	those	cultivated	from	imported
和	这	黄色的	西班牙语	有	他们的	价值	—	那些	栽培	从	进口

[siːd] [ɑːn]['sændi][ɔːr][draɪ] - [lændz] ,

seed	on	sandy	or	dry	loomy	lands	,
种子	在	沙	或者	干燥	-	土地	,

而那些用进口种子在沙质或干燥的壤土上种植的黄花小麦也有其价值。

[ɑːr; ər][best][fɔːr; fər]['teɪbl] [juːz] ; [ðoʊ] - [ðə; ði] [red] [ɔːr] ['iːðər] [wɪl] [prə'duːs] [mɔːr] [ɪn] [rɪtʃ] ,

are	best	for	table	use	;	tho	'	the	red	or	either	will	produce	more	in	rich	,
是	最好的	为了	桌子	使用	;	虽然	-	这	红色的	或者	任何一个	将要	生产	更多的	在	富有的	,

最适合餐桌使用；虽然红色或两者皆可产生更多浓郁的风味，

- , ['haɪli] [mə'njʊə] ['gɑːrdn] [graʊndz] ; [nuː] [lændz][ænd; ənd][ə; eɪ]['sændi] [sɔɪl] , [ə'fɔːrd] [ðə; ði]

loomy	,	highly	manured	garden	grounds	;	new	lands	and	a	sandy	soil	,	afford	the
-	,	高度	施肥	花园	理由	;	新的	土地	和	一个	沙	土壤	,	买得起	这

[rɪtʃɪst] - ;

richest	flavor'd	;
最富有的	-	;

肥沃、施肥充足的花园；新开垦的土地和沙质土壤，造就了最浓郁的风味；

[ænd; ənd][moʊst] ['miːli] [pə'teɪtoʊ] [mʌtʃ] [dɪ'pendz] [ɑːn][ðə; ði] [graʊnd] [ɑːn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [groʊ] — [mɔːr]

and	most	mealy	Potato	much	depends	on	the	ground	on	which	they	grow	—	more
和	最多	粉状	土豆	很多	取决于	在	这	地面	在	哪个	他们	生长	—	更多的

[ɑːn][ðə; ði] ['spiːʃiːz] [ʌv; əv] [pə'tetoz] [pla:ntid] — [ænd; ənd] [stɪl] [mɔːr] [frʌm; frəm] ['fɔːrən] [siːdz] —

on	the	species	of	Potatoes	planted	—	and	still	more	from	foreign	seeds	—
在	这	物种	的	土豆	已种植	—	和	仍然	更多的	从	外国的	种子	—

[ænd; ənd] [iːtʃ] [meɪ] [biː; bi] [noʊn] [baɪ] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə] [ˌkɔnə'sɜːz] ;

and	each	may	be	known	by	attention	to	connoisseurs	;
和	每个	可能	是	已知	经过	注意力	到	鉴赏家	;

而土豆的粉质很大程度上取决于其生长的土壤——更取决于种植的土豆品种——以及来自外国的种子——每一种土豆都可以通过鉴赏家的观察来辨别；

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [gʊd] [pə'teɪtoʊ] [kʌmz] [ʌp][ɪn] ['meni] ['bræntʃɪz] [ʌv; əv] ['kʊkəri] ,

for	a	good	potato	comes	up	in	many	branches	of	cookery	,
为了	一个	好的	土豆	来	向上	在	许多	分支	的	烹饪	,

优质土豆在烹饪的许多分支中都扮演着重要角色。

[æz; əz] [ˌhɪr'ɪn] ['æftər] [prɪ'skraɪbd] . — [ɔːl] [pə'tetoz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][dʌg] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['reɪni] ['siːznz] [ɪn]

as	herein	after	prescribed	.	—	All	potatoes	should	be	dug	before	the	rainy	seasons	in
作为	在此处	后	规定	.	—	全部	土豆	应该	是	挖	前	这	下雨	季节	在

[ðə; ði][fɔːl] ,

the	fall	,
这	落下	,

按以下规定执行——所有马铃薯都应在秋季雨季到来之前挖出。

[wel] ['draɪd] [ɪn][ðə; ði] [sʌn] , [kept] [frʌm; frəm] [frɔːst] [ænd; ənd] ['dæmpnəs] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['wɪntər] ,

well	dryed	in	the	sun	,	kept	from	frost	and	dampness	during	the	winter	,
出色地	干燥的	在	这	太阳	,	保留	从	霜	和	潮湿	期间	这	冬天	,

晒干，冬季防冻防潮。

[ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['selər] [tuː; tə][ə; eɪ][draɪ] [lɔft] , [ænd; ənd] [spred] [θɪn] ,

in	the	spring	removed	from	the	cellar	to	a	dry	loft	,	and	spread	thin	,
在	这	春天	已移除	从	这	地窖	到	一个	干燥	阁楼	,	和	传播	薄的	,

春天时，将食物从地窖移到干燥的阁楼，并摊薄。

[ænd; ənd] ['friːkwəntli] [stɜːrd] [ænd; ənd] ['draɪd] , [ɔːr] [ðeɪ] [wɪl] [groʊ] [ænd; ənd] [biː; bi] [ˌðer'baɪ] ['ɪndʒərd] [fɔːr; fər] ['kʊkəri] .

and	frequently	stirred	and	dryed	,	or	they	will	grow	and	be	thereby	injured	for	cookery	.
和	频繁地	搅拌	和	干燥的	,	或者	他们	将要	生长	和	是	从而	受伤	为了	烹饪	.

经常搅拌和晾干，否则它们会生长，从而影响烹饪效果。

[ə; eɪ] [roʊst] [pə'teɪtoʊ] [ɪz] [brɔːt] [ɑːn] [wɪð; wɪθ] [roʊst] [biːf] , [ə; eɪ] - , [ə; eɪ] [tʃɑːp] ,

A	roast	Potato	is	brought	on	with	roast	Beef	,	a	Steake	,	a	Chop	,
一个	烤	土豆	是	带来	在	和	烤	牛肉	,	一个	-	,	一个	劈	,

烤土豆是和烤牛肉、牛排、猪排一起端上来的。

[ɔːr] ['frɪkəsiː] ; [gʊd] [bɔɪld] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [bɔɪld] [dɪʃ] ; [meɪk] [æn; ən] ['eksələnt] ['stʌfɪŋ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['tɜːrki] ,

or	Fricassee	;	good	boiled	with	a	boiled	dish	;	make	an	excellent	stuffing	for	a	turkey	,
或者	炖菜	;	好的	煮沸	和	一个	煮沸	盘子	;	制作	一个	出色的	馅	为了	一个	火鸡	,

或炖菜；与炖菜一起煮很美味；是火鸡的绝佳馅料。

['wɔːtər][ɔːr][waɪld] [faʊl] ; [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [paɪ] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [gʊd] [stɑːrtʃ] [fɔːr; fər] ['meni] ['juːzɪz] .

water	or	wild	fowl	;	make	a	good	pie	,	and	a	good	starch	for	many	uses	.
水	或者	荒野	鸡	;	制作	一个	好的	馅饼	,	和	一个	好的	淀粉	为了	许多	用途	.

水禽或野禽；可以做成美味的馅饼，也是用途广泛的优质淀粉。

[ɔːl] [pə'tetoz] [rʌn] [aʊt] , [ɔːr] [dɪ'priːʃieɪt] [ɪn] [ə'merɪkə] ;

All	potatoes	run	out	,	or	depreciate	in	America	;
全部	土豆	跑步	出去	,	或者	贬值	在	美国	;

在美国，土豆要么会枯竭，要么会贬值；

[ə; eɪ] [freʃ] [ˌɪmpɔːr'teɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] ['spænɪʃ] [maɪt] [rɪ'stɔːr] [ðem; ðəm][tuː; tə] ['teɪbl] [juːz] .

a	fresh	importation	of	the	Spanish	might	restore	them	to	table	use	.
一个	新鲜的	输入	的	这	西班牙语	可能	恢复	他们	到	桌子	使用	.

西班牙新一批的进口或许能让它们重返餐桌。

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [swel] [ðɪs] ['triːtɪs] [tuː] [mʌtʃ] [tuː; tə] [seɪ] ['evri] [θɪŋ] [ðæt] [ɪz]['juːsf(ə)l] ,

It	would	swell	this	treatise	too	much	to	say	every	thing	that	is	useful	,
它	会	膨胀	这	论文	也	很多	到	说	每一个	事物	那	是	有用	,

如果要把所有有用的内容都写出来，篇幅就会太长。

[tuː; tə] [prɪ'per] [ə; eɪ] [gʊd] ['teɪbl] , [bʌt; bət][aɪ] [meɪ] [biː; bi] ['pɑːrd(ə)n] [baɪ][əb'zəviŋ, ɔb-] ,

to	prepare	a	good	table	,	but	I	may	be	pardoned	by	observing	,
到	准备	一个	好的	桌子	,	但	我	可能	是	赦免	经过	观察	,

准备一桌丰盛的菜肴，但我可以略表歉意：

[ðæt] [ðə; ði] ['aɪrɪʃ] [hæv; həv] [prɪ'zɜːrv] [ə; eɪ]['dʒenjuɪn] ['miːli] [rɪtʃ] [pə'teɪtoʊ] , [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['sentʃəri] ,

that	the	Irish	have	preserved	a	genuine	mealy	rich	Potato	,	for	a	century	,
那	这	爱尔兰	有	保存完好	一个	真的	粉状	富有的	土豆	,	为了	一个	世纪	,

爱尔兰人已经保存了一种真正口感绵软、味道浓郁的土豆，长达一个世纪之久。

[wɪtʃ] [teɪks] [ræŋk][ʌv; əv]['eni] [noʊn] [ɪn]['eni] ['ʌðər] ['kɪŋdəm] ;
which takes rank of any known in any other kingdom ;
哪个 需要 秩 的 任何 已知 在 任何 其他 王国 ;

它的地位与其他任何王国中已知的地位相同;

[ænd; ənd][aɪ][hæv; həv] [hɜ:rd] [ðæt] [ðeɪ] [rɪ'nu:] [ðer; ðər] [si:d] [baɪ] ['plæntɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌltɪveɪtɪŋ] [ðə; ði]
and I have heard that they renew their seed by planting and cultivating the
和 我 有 听到 那 他们 更新 他们的 种子 经过 种植 和 耕作 这
[si:d] [bɔ:l] ,
Seed Ball ,
种子 球 ,

我听说他们通过种植和培育种子球来更新种子。

[wɪtʃ] [grəuz] [ɑ:n][ðə; ði][taɪn] .
which grows on the tine .
哪个 生长 在 这 蒂恩 .

它生长在叉齿上。

[ðə; ði] ['mænər] [ʌv; əv][ðer; ðər] ['mænɪdʒɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə] [ki:p] [ʌp][ðə; ði] ['eksələnsi] [ʌv; əv] [ðæt] [ru:t] ,
The manner of their managing it to keep up the excellency of that root ,
这 方式 的 他们的 管理 它 到 保持 向上 这 阁下 的 那 根 ,

他们管理它的方式是为了保持该根基的优良品质,

[wʊd] ['betər] [su:t][ə; eɪ] ['tri:tɪs] [ɑ:n] ['ægrɪkʌltʃər] [ænd; ənd] ['gɑ:rdnɪŋ] [ðæn; ðən] [ðɪs] — [ænd; ənd]
would better suit a treatise on agriculture and gardening than this — and
会 更好的 套装 一个 论文 在 农业 和 园艺 比 这 — 和
[bi:; bi] [ɪn'sə:tɪd] [ɪn][ə; eɪ] [bʊk] [wɪtʃ] [wʊd] [bi:; bi] [ri:d] [baɪ][ðə; ði]['fɑ:rmər] ,
be inserted in a book which would be read by the farmer ,
是 插入 在 一个 书 哪个 会 是 读 经过 这 农民 ,

这段文字更适合写成农业和园艺方面的论著，并收录在一本农民会阅读的书中。

[ɪn'sted] [ʌv; əv][hɪz; ɪz]['eɪmiəb(ə)l] ['dɔ:tər] .
instead of his amiable daughter .
反而 的 他的 可亲 女儿 .

而不是他和蔼可亲的女儿。

[ɪf] [noʊ][wʌn] [tri:ts] [ɑ:n][ðə; ði]['sʌbdʒekt] , [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [ə'pɪr] [ɪn][ðə; ði][nekst] [ɪ'dɪʃn] .
If no one treats on the subject , it may appear in the next edition .
如果 不 一 款待 在 这 主题 , 它 可能 出现 在 这 下一个 版 .

如果没有人对此主题进行探讨，它可能会出现在下一期中。

['ʌnjənz] — [ðə; ði] [mə'dɪrə] [waɪt] [ɪz] [best] [ɪn] ['mɑ:rkɪt] , [ɪ'sti:md] ['sɑ:ftɚ, 'sɔftɚ] ['fleɪvər] , [ænd; ənd]
Onions — The Madeira white is best in market , esteemed softer flavored , and
洋葱 — 这 马德拉 白色的 是 最好的 在 市场 , 尊敬的 更柔和 调味 , 和
[nɑ:t][soʊ]['faɪəri] ,
not so fiery ,
不是 所以 火热 ,

洋葱——马德拉白洋葱是市场上最好的，因其味道更柔和、不那么辛辣而备受推崇。

[bʌt; bət][ðə; ði] [haɪ] [red] , [raʊnd] [hɑ:rd] ['ʌnjənz] [ɑ:r; ər][ðə; ði] [best] ; [ɪf] [ju:; jʊ] [kən'sʌlt] ['tʃi:pnəs] ,
but the high red , round hard onions are the best ; if you consult cheapness ,
但 这 高的 红色的 , 圆形的 难的 洋葱 是 这 最好的 ; 如果 你 咨询 廉价 ,

但个头高、颜色红、形状圆润、质地坚硬的洋葱是最好的；如果你追求的是价格便宜，

[ðə; ði]['lɑ:rdʒɪst][ɑ:r; ər][best] ; [ɪf] [ju:; jʊ] [kən'sʌlt] [teɪst] [ænd; ənd] ['sɔ:ftnəs] , [ðə; ði] ['veri] [smɔ:lɪst] [ɑ:r; ər]
the largest are best ; if you consult taste and softness , the very smallest are
这 最大 是 最好的 ; 如果 你 咨询 品尝 和 柔软 , 这 非常 最小 是
[ðə; ði][moʊst] ['delɪkət] ,
the most delicate ,
这 最多 精美的 ,

个头最大的最好；如果论口感和柔软度，个头最小的反而最嫩。

[ænd; ənd] [juːst] [æt; ət][ðə; ði][fɜːrst][teiblz] .

and	used	at	the	first	tables	.
和	用过的	在	这	第一的	表格	.

并用于第一张桌子上。

['ʌnjənz] [groʊ] [ɪn][ðə; ði] [rɪtʃɪst] , [haɪɪst; 'haɪəst] ['kʌltɪveɪtɪd] [graʊnd] , [ænd; ənd] ['betər] [ænd; ənd] ['betər]

Onions	grow	in	the	richest	,	highest	cultivated	ground	,	and	better	and	better
洋葱	生长	在	这	最富有的	,	最高	栽培	地面	,	和	更好的	和	更好的

[jɪr] ['æftər] [jɪr] ,

year	after	year	,
年	后	年	,

洋葱生长在最肥沃、海拔最高的耕地上，而且一年比一年长得更好。

[ɑːn] , [ðə; ði] [seɪm] [graʊnd] .

on	,	the	same	ground	.
在	,	这	相同的	地面	.

在同一地点。

[biːts] , [groʊ] [ɑːn] ['eni] [graʊnd] , [bʌt; bət] [best] [ɑːn] [luːm] , [ɔːr] [laɪt] ['græv(ə)l] [graʊndz] ;

Beets	,	grow	on	any	ground	,	but	best	on	loom	,	or	light	gravel	grounds	;
甜菜	,	生长	在	任何	地面	,	但	最好的	在	织布机	,	或者	光	碎石	理由	;

甜菜根在任何土壤上都能生长，但最好生长在砾石地或轻质砾石地上；

[ðə; ði] [red] [ɪz][ðə; ði] [rɪtʃɪst] [ænd; ənd] [best] [ə'pruːvd] ; [ðə; ði] [waɪt] [hæz; həz][ə; eɪ] ['sɪkɪʃ]

the	red	is	the	richest	and	best	approved	;	the	white	has	a	sickish
这	红色的	是	这	最富有的	和	最好的	得到正式认可的	;	这	白色的	有	一个	病态的

['swiːtnəs] ,

sweetness	,
甜味	,

红色的酒体最浓郁，也最受好评；白色的酒则甜得发腻。

[wɪtʃ] [ɪz] [dis'laikt] [baɪ] ['meni] .

which	is	disliked	by	many	.
哪个	是	不喜欢	经过	许多	.

很多人都不喜欢这一点。

['pɑːsnips] , [ɑːr; ər][ə; eɪ]['væljuəb(ə)l] [ruːt] , ['kʌltɪveɪtɪd] [best] [ɪn] [rɪtʃ] [oʊld] [graʊndz] , [ænd; ənd] ['dʌbli]

Parsnips	,	are	a	valuable	root	,	cultivated	best	in	rich	old	grounds	,	and	doubly
欧防风	,	是	一个	有价值的	根	,	栽培	最好的	在	富有的	老的	理由	,	和	双倍

[diːp] [plau] ,

deep	plowed	,
深的	犁过的	,

欧防风是一种很有价值的根茎类蔬菜，最适宜种植在肥沃的老土中，并需进行两次深耕。

[leɪt] [soʊn] , [ðeɪ] [groʊ] ['θrɪfti] , [ænd; ənd][ɑːr; ər][nɑːt][soʊ] ['prɑːŋi] ;

late	sown	,	they	grow	thrifty	,	and	are	not	so	prongy	;
晚的	播种	,	他们	生长	节俭	,	和	是	不是	所以	叉状	;

晚播的种子长势旺盛，而且分叉不大；

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kept] ['eni] [wer] [ænd; ənd] ['eni] [haʊ] , [soʊ] [ðæt] [ðeɪ] [duː][nɑːt] [groʊ] [wɪð; wɪθ] [hiːt]

they	may	be	kept	any	where	and	any	how	,	so	that	they	do	not	grow	with	heat
他们	可能	是	保留	任何	在哪里	和	任何	如何	,	所以	那	他们	做	不是	生长	和	热

,

,
,

它们可以被放置在任何地方，以任何方式保存，只要不会因高温而生长。

[ɔːr][ɑːr; ər] [nɪpt] [wɪð; wɪθ][frɔːst] ; [ɪf] ['frɔːstɪd] , [let][ðem; ðəm] [θɔː] [ɪn] [ɜːrθ] ;

or	are	nipped	with	frost	;	if	frosted	,	let	them	thaw	in	earth	;
或者	是	轻咬	和	霜	;	如果	磨砂	,	让	他们	解冻	在	地球	;

或者被霜冻侵袭；如果被霜冻侵袭，就让它们在土里解冻；

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['rɪtʃər] ['fleɪvər] [wen] [plau] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [graʊnd] [ɪn] ['eɪprəl] ,
they are richer flavored when plowed out of the ground in April ,
他们 是 更富有 调味 什么时候 犁过的 出去 的 这 地面 在 四月 ,

四月份从地里翻出来的作物味道更浓郁。

['hævɪŋ] [stʊd] [aʊt] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['wɪntər] , [ðoʊ] - [ðeɪ] [wɪl] [nɑːt] [læst] [lɔːŋ] ['æftər] ,
having stood out during the winter , tho ' they will not last long after ,
拥有 站立 出去 期间 这 冬天 , 虽然 - 他们 将要 不是 最后的 长的 后 ,

虽然它们在冬季表现出色，但过后不会持续太久。

[ænd; ənd] ['kɑːmənli] [mɔːr] ['stɪki] [ænd; ənd] [hɑːrd] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] .
and commonly more sticky and hard in the centre .
和 通常 更多的 黏 和 难的 在 这 中心 .

而且通常中心部分更粘更硬。

['kærəts] , [ɑːr; ər] ['mænɪdʒd] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'spɛkts, riː'spɛkts, rə'spɛks, riː'spɛks] ['plaʊɪŋ] [ænd; ənd] [rɪtʃ]
Carrots , are managed as it respects plowing and rich
胡萝卜 , 是 管理 作为 它 尊重 耕作 和 富有的
[graʊnd] , ['sɪmələrli] [tuː; tə] ['pɑːsnips] .
ground , similarly to Parsnips .
地面 , 相似地 到 欧防风 .

胡萝卜的种植管理方式与欧洲防风草类似，都注重耕作和肥沃的土壤。

[ðə; ði] ['jeloʊ] [ɑːr; ər] ['betər] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [ɔːr] [red] ; ['mɪdlɪŋ] - , [ðæt] [ɪz] ,
The yellow are better than the orange or red ; middling fiz'd , that is ,
这 黄色的 是 更好的 比 这 橙子 或者 红色的 ; 中等 - , 那 是 ,

黄色的比橙色或红色的好；也就是说，中等水平的泡沫。

[ə; eɪ] [fʊt] [lɔːŋ] [ænd; ənd] [tuː] [ɪntʃɪz] [θɪk] [æt; ət] [ðə; ði] [tɑːp] [end] , [ɑːr; ər] ['betər] [ðæn; ðən] ['oʊvər]
a foot long and two inches thick at the top end , are better than over
一个 脚 长的 和 二 英寸 厚的 在 这 顶部 结尾 , 是 更好的 比 超过
[groʊn] [wʌnz] ;
grown ones ;
生长 一个 ;

一英尺长，顶端两英寸粗，比过大的要好；

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['kʌltɪveɪtɪd] [best] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjənz] , ['saʊd, 'soʊd] ['veri] [θɪn] , [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð; wɪθ]
they are cultivated best with onions , sowed very thin , and mixed with
他们 是 栽培 最好的 和 洋葱 , 播种 非常 薄的 , 和 混合 和
['ʌðər] [siːdz] ,
other seeds ,
其他 种子 ,

它们最好与洋葱一起种植，播种要非常稀疏，并与其他种子混合。

[waɪl] [jʌŋ] [ɔːr] [sɪks] [wiːks] ['æftər] [soʊn] , [ɪ'speʃəli] [ɪf] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjənz] [ɑːn] [truː] ['ʌnjən] [graʊnd] .
while young or six weeks after sown , especially if with onions on true onion ground .
尽管 年轻的 或者 六 周 后 播种 , 尤其 如果 和 洋葱 在 真的 洋葱 地面 .

幼苗或播种后六周，尤其是如果与洋葱一起种在真正的洋葱地里。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [gʊd] [wɪð; wɪθ] [viːl] ['kʊkəri] , [rɪtʃ] [ɪn] [suːps] , ['eksələnt] [wɪð; wɪθ] [hæʃ] , [ɪn] [meɪ]
They are good with veal cookery , rich in soups , excellent with hash , in May
他们 是 好的 和 小牛肉 烹饪 , 富有的 在 汤 , 出色的 和 哈希 , 在 可能
[ænd; ənd] [dʒuːn] .
and June .
和 六月 .

它们适合用来烹制小牛肉，也适合用来做汤，与杂烩搭配更是美味，尤其适合在五月和六月食用。

, [ðoʊ] - [juːst] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] , [ɑːr; ər] ['betər] [ə'dæptɪd][tuː; tə][ðə; ði]['juːzɪz][ʌv; əv]['medɪs(ə)n]
Garlicks , tho ' used by the French , are better adapted to the uses of medicine
大蒜 , 虽然 - 用过的 经过 这 法语 , 是 更好的 改编 到 这 用途 的 药品
[ðæn; ðən] ['kʊkəri] .
than cookery .
比 烹饪 .

虽然法国人也使用大蒜，但它更适合用于医药而非烹饪。

[ə'spærəgəs] — [ðə; ði][moʊd][ʌv; əv][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] [bi'lɔŋz] [tuː; tə] ['gɑːrdnɪŋ] ; [jʊr; jər] ['bɪznəs] [ɪz]['oʊnli]
Asparagus — The mode of cultivation belongs to gardening ; your business is only
芦笋 — 这 模式 的 栽培 属于 到 园艺 ; 你的 商业 是 仅有的
[tuː; tə][kʌt][ænd; ənd] [dres] ,
to cut and dress ,
到 切 和 裙子 ,

芦笋——种植方式属于园艺范畴；你的任务只是采摘和处理。

[ðə; ði]['lɑːrdʒɪst][ɪz][best] , [ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv][ə; eɪ][deɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] , [sɪks] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,
the largest is best , the growth of a day sufficient , six inches long ,
这 最大 是 最好的 , 这 生长 的 一个 天 充足的 , 六 英寸 长的 ,

最大的最好，一天长就足够了，六英寸长。

[ænd; ənd][kʌt][dʒʌst] [ə'bʌv] [ðə; ði] [graʊnd] ; ['meni] [kʌt] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ,
and cut just above the ground ; many cut below the surface ,
和 切 只是 多于 这 地面 ; 许多 切 以下 这 表面 ,

有的刀刃刚好在地面以上；有的刀刃则在地面以下。

['ʌndər][æn; ən][aɪ'diːə][ʌv; əv] ['getɪŋ] ['tendər] [ʃuːts] , [ænd; ənd][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][ðə; ði]
under an idea of getting tender shoots , and preserving the
在下面 一个 主意 的 获得 投标 芽 , 和 保存 这
[bed] ; [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [in'fiːblz] [ðə; ði] [ruːt] :
bed ; but it enfeebles the root :
床 ; 但 它 虚弱 这 根 :

目的是为了获得嫩芽并保护苗床；但这却削弱了根系：

[dɪg] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [wet] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][dʒuːsiz] — [bʌt; bət] [ɪf] [kʌt] [ə'bʌv]
dig round it and it will be wet with the juices — but if cut above
挖 圆形的 它 和 它 将要 是 湿的 和 这 果汁 — 但 如果 切 多于
[graʊnd] ,
ground ,
地面 ,

挖开它周围的土，就会发现里面浸满了汁液——但如果从地面以上砍下，

[ænd; ənd][dʒʌst][æz; əz][ðə; ði] [duː] [ɪz]['goʊɪŋ][ɔːf] , [ðə; ði][sʌn] [wɪl] ['iːðər] [rɪ'duːs] [ðə; ði][dʒuːs] ,
and just as the dew is going off , the sun will either reduce the juice ,
和 只是 作为 这 露 是 去 离开 , 这 太阳 将要 任何一个 减少 这 汁 ,

当露水即将消散时，太阳要么会降低果汁的浓度，

[ɔːr][send][ˌaɪ 'tiː] [bæk] [tuː; tə] ['nɜːrɪʃ] [ðə; ði] [ruːt] — [ɪts][æn; ən] ['eksələnt] ['vedʒtəb(ə)l] .
or send it back to nourish the root — its an excellent vegetable .
或者 发送 它 后退 到 滋养 这 根 — 它是 一个 出色的 蔬菜 .

或者把它送回根部滋养植物——它是一种非常好的蔬菜。

['pɑːrsli] , [ʌv; əv][ðə; ði] [θriː] [kaɪndz] , [ðə; ði] ['θɪkɪst] [ænd; ənd] ['brɑːntʃɪ] [ɪz][ðə; ði][best] , [ɪz] [soʊn]
Parsley , of the three kinds , the thickest and branchiest is the best , is sown
香菜 , 的 这 三 种类 , 这 最厚 和 分支 是 这 最好的 , 是 播种
[ə'mʌŋ] ['ʌnjənz] ,
among onions ,
之中 洋葱 ,

三种欧芹中，最粗壮、枝叶最茂盛的最好，要种在洋葱地里。

[ɔːr][ɪn][ə; eɪ][bed][baɪ][ɪt'self] , [meɪ] [biː; bi] ['draɪd] [fɔːr; fər] ['wɪntər] [juːz] ;

or	in	a	bed	by	itself	,	may	be	dryed	for	winter	use	;
或者	在	一个	床	经过	本身	,	可能	是	干燥的	为了	冬天	使用	;

或者单独铺在床上，晾干后可供冬季使用；

[ðoʊ] - [ə; eɪ] ['meθəd] [wɪtʃ] [aɪ][hæv; həv] [ɪk'spɪriənst] , [ɪz] [mʌtʃ] ['betər] — [ɪn] [sep'tembər] [aɪ][dɪg][maɪ] [ruːts] ,

tho	'	a	method	which	I	have	experienced	,	is	much	better	—	In	September	I	dig	my	roots	,
虽然	-	一个	方法	哪个	我	有	经验丰富的	,	是	很多	更好的	—	在	九月	我	挖	我的	根	,

虽然我体验过一种方法，效果要好得多——九月份我挖根，

[prə'kjʊr] [æn; ən][oʊld] [θɪn] [steɪv] [draɪ][kæsk] , [bɔːr] [hoʊlz][æn; ən] [ɪntʃ] [daɪ'æmɪtər][ɪn] ['evri] [steɪv] ,

procure	an	old	thin	stave	dry	cask	,	bore	holes	an	inch	diameter	in	every	stave	,
采购	一个	老的	薄的	五线谱	干燥	酒桶	,	钻孔	孔	一个	英寸	直径	在	每一个	五线谱	,

找一个旧的薄木板干桶，在每块木板上钻直径一英寸的孔，

[sɪks] [ɪntʃɪz] [ə'sʌndər] [raʊnd] [ðə; ði][kæsk] ,

6	inches	asunder	round	the	cask	,
6	英寸	分离	圆形的	这	酒桶	,

桶身周围间隔6英寸，

[ænd; ənd] [ʌp] [tuː; tə][ðə; ði][tɑːp] — [teɪk] [fɜːrst][ə; eɪ][hæf] ['bʊʃl] [ʌv; əv] [rɪtʃ] ['gɑːrdn] [moʊld][ænd; ənd] [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][kæsk] ,

and	up	to	the	top	—	take	first	a	half	bushel	of	rich	garden	mold	and	put	into	the	cask	,
和	向上	到	这	顶部	—	拿	第一的	一个	一半	蒲式耳	的	富有的	花园	模具	和	放	进入	这	酒桶	,

最后——先取半蒲式耳肥沃的园土放入桶中，

[ðen] [rʌn] [ðə; ði] [ruːts] [θruː] [ðə; ði] [steɪvz] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] ['bræntʃɪz] [ˌaʊt'saɪd] ,

then	run	the	roots	through	the	staves	,	leaving	the	branches	outside	,
然后	跑步	这	根	通过	这	杖	,	离开	这	分支	外部	,

然后将根部穿过木板，把枝条留在外面。

[pres] [ðə; ði] [ɜːrθ] [taɪt] [ə'baʊt][ðə; ði] [ruːt] [wɪ'ðɪn] , [ænd; ənd] [ðʌs] [kən'tɪnjuː] [ɑːn] [θruː] - [ðə; ði] [rɪ'spektɪv] ['stɔːriz] ,

press	the	earth	tight	about	the	root	within	,	and	thus	continue	on	thro	'	the	respective	stories	,
按	这	地球	紧的	关于	这	根	之内	,	和	因此	继续	在	喉咙	-	这	各自	故事	,

将泥土紧紧地包裹住根部，然后继续讲述各自的故事。

[tɪl] [ðə; ði][kæsk][ɪz] [fʊl] ; [ˌaɪ 'tiː] ['biːɪŋ] [fɪld] ,

till	the	cask	is	full	;	it	being	filled	,
直到	这	酒桶	是	满的	;	它	存在	已填	,

直到桶装满；装满后，

[rʌn] [æn; ən]['aɪərn][bɑːr] [θruː] - [ðə; ði]['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði][dɜːrt][ɪn][ðə; ði][kæsk][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] ,

run	an	iron	bar	thro	'	the	center	of	the	dirt	in	the	cask	and	fill	with	water	,
跑步	一个	铁	酒吧	喉咙	-	这	中心	的	这	污垢	在	这	酒桶	和	充满	和	水	,

用铁棒穿过木桶中央的泥土，然后注满水。

[let][stænd][ɑːn][ðə; ði] [saʊθ] [ænd; ənd] [iːst] [saɪd][ʌv; əv][ə; eɪ] ['bɪldɪŋ] [tɪl] ['frɔːsti] [naɪt] ,

let	stand	on	the	south	and	east	side	of	a	building	till	frosty	night	,
让	站立	在	这	南	和	东方	边	的	一个	建筑	直到	霜冻	夜晚	,

让它立在建筑物的南侧和东侧，直到霜冻之夜。

[ðen] [rɪ'mu:v] [ˌaɪ 'ti:] , ([baɪ] ['slɪŋɪŋ] [ə; eɪ][roʊp] [raʊnd] [ðə; ði][kæsk]) ['ɪntu:][ðə; ði] ['selər] ;

then	remove	it	,	(	by	slinging	a	rope	round	the	cask	)	into	the	cellar	;
然后	消除	它	,	(	经过	投掷	一个	绳索	圆形的	这	酒桶	)	进入	这	地窖	;

然后将其（用绳子套住木桶）移到地窖里；

[wer] , ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['wɪntər] , [aɪ][klɪp][wɪð; wɪθ][maɪ] [ðə; ði] [freʃ] ['pɑ:rsli] ,

where	,	during	the	winter	,	I	clip	with	my	scissars	the	fresh	parsley	,
在哪里	,	期间	这	冬天	,	我	夹子	和	我的	剪刀	这	新鲜的	香菜	,

冬天的时候，我会在那里用剪刀剪下新鲜的欧芹。

[wɪtʃ] [maɪ] ['nebəz] [ɔ:r][maɪ'self][hæv; həv] [ə'keɪʒn] [fɔ:r; fər] ;

which	my	neighbors	or	myself	have	occasion	for	;
哪个	我的	邻居	或者	我	有	场合	为了	;

我和我的邻居都可能遇到这种情况；

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] [træns'plænt][ðə; ði] [ru:ts] [ɪn][ðə; ði][bed][ɪn][ðə; ði] ['gɑ:rdn] ,

and	in	the	spring	transplant	the	roots	in	the	bed	in	the	garden	,
和	在	这	春天	移植	这	根	在	这	床	在	这	花园	,

春天的时候，把根移植到花园的苗床上。

[ɔ:r][ɪn] ['eni] [ˌʌn'ju:zd; ʌn'ju:st]['kɔ:rnər] — [ɔ:r][let][stænd][ə'pɑ:n][ðə; ði] [wɔ:rf] , [ɔ:r][ðə; ði] [wɑ:ʃ] [ʃed] .

or	in	any	unused	corner	—	or	let	stand	upon	the	wharf	,	or	the	wash	shed	.
或者	在	任何	未使用的	角落	—	或者	让	站立	之上	这	码头	,	或者	这	洗	棚	.

或者放在任何未使用的角落里——或者放在码头上，或者放在洗衣棚里。

[ɪts][æn; ən]['ju:sf(ə)l][moʊd][ʌv; əv][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['pleʒərəbli] ['teɪstɪd] [ɜ:rb] , [ænd; ənd]

Its	an	useful	mode	of	cultivation	,	and	a	pleasurably	tasted	herb	,	and
它是	一个	有用	模式	的	栽培	,	和	一个	愉快地	尝过	草本植物	,	和

[mʌtʃ] [ju:st] [ɪn] ['gɑ:niʃɪŋ] ['vaɪəndz] .

much	used	in	garnishing	viands	.
很多	用过的	在	装饰	菜肴	.

它是一种有用的栽培方式，也是一种味道宜人的香草，常用于菜肴的装饰。

['rædɪʃ] , ['sæmən] ['kʌlərd] [ɪz][ðə; ði][best] , ['pɜ:rp(ə)l][nekst][best] — [waɪt] — ['tɜ:rnɪp] — [i:tʃ] [ɑ:r; ər]

Raddish	,	Salmon	coloured	is	the	best	,	purple	next	best	—	white	—	turnip	—	each	are
萝卜	,	三文鱼	有色	是	这	最好的	,	紫色的	下一个	最好的	—	白色的	—	芜菁	—	每个	是

[prə'du:st] [frʌm; frəm] ['sʌðərn] [si:dz] , ['ænjuəli] .

produced	from	southern	seeds	,	annually	.
生产	从	南部	种子	,	每年	.

萝卜，鲑鱼色的最好，紫色的次之，白色的，芜菁——它们都是南方种子每年生产的。

[ðeɪ] [groʊ] ['θrɪftiɪst] [soʊn] [ə'mʌŋ] ['ʌnjənz] .

They	grow	thriftiest	sown	among	onions	.
他们	生长	最节俭的	播种	之中	洋葱	.

它们与洋葱一起播种生长最为茂盛。

[ðə; ði]['tɜ:rnɪp] ['rædɪʃ] [wɪl] [læst] [wel] [θru:] [ðə; ði]['wɪntər] .

The	turnip	Raddish	will	last	well	through	the	winter	.
这	芜菁	萝卜	将要	最后的	出色地	通过	这	冬天	.

芜菁萝卜可以保存到冬天。

['ɑ:tɪtʃəʊks] — [ðə; ði][dʒə'ru:sələm][ɪz][best] , [ɑ:r; ər] ['kʌltɪveɪtɪd] [laɪk] [pə'tetoz] ,

Artichokes	—	The	Jerusalem	is	best	,	are	cultivated	like	potatoes	,
洋蓟	—	这	耶路撒冷	是	最好的	,	是	栽培	喜欢	土豆	,

洋蓟——菊芋是最好的，种植方法和土豆类似。

([ðoʊ] - [ðer; ðər] [stɑ:ks] [groʊ] ['sɛvən] [fi:t] [haɪ]) [ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi] [prɪ'zɜ:rv] [laɪk][ðə; ði]['tɜ:rnɪp]

(	tho	'	their	stocks	grow	7	feet	high	)	and	may	be	preserved	like	the	turnip
(	虽然	-	他们的	股票	生长	7	脚	高的	)	和	可能	是	保存完好	喜欢	这	芜菁

['rædɪʃ] ,

raddish	,
萝卜	,

（尽管它们的茎秆可以长到7英尺高），而且可以像芜菁甘蓝一样保存。

[ɔːr] ['pɪkld] — - [ðeɪ] [laɪk] .
or pickled — - they like .
或者 腌制 — - 他们 喜欢 .

或者腌制的——他们喜欢。

[hɔːrs] ['rædɪʃ] , [wʌns][ɪn][ðə; ði]['gɑːrdn] , [kæn; kən] ['skersli] ['evər][biː; bi]['toʊtəli] [ɪ'rædɪkeɪtɪd] ;
Horse Raddish , once in the garden , can scarcely ever be totally eradicated ;
马 萝卜 , 一次 在 这 花园 , 能 几乎 曾经 是 完全 根除 ;

辣根一旦进入花园，就几乎不可能彻底根除；

['plaʊɪŋ] [ɔːr] [dɪgɪŋ] [ðem; ðəm][ʌp][wɪð; wɪθ][ðæt] [vjuː] , [siːmz] [æt; ət][taɪmz] ['ræðər][tuː; tə] [ɪn'kriːs]
plowing or digging them up with that view , seems at times rather to increase
耕作 或者 挖掘 他们 向上 和 那 看法 , 似乎 在 时代 相当 到 增加
[ænd; ənd] [spred] [ðem; ðəm] .
and spread them .
和 传播 他们 .

抱着这样的想法去耕耘或挖掘它们，有时似乎反而会增加和扩散它们。

['kjuːkʌmbərz] , [ɑːr; ər][ʌv; əv] ['meni] [kaɪndz] ; [ðə; ði] ['prɪkli] [ɪz][best][fɔːr; fər] ['pɪkəlz] , [bʌt; bət]['dʒen(ə)rəli]
Cucumbers , are of many kinds ; the prickly is best for pickles , but generally
黄瓜 , 是 的 许多 种类 ; 这 带刺的 是 最好的 为了 泡菜 , 但 一般来说
['bɪtər] ;
bitter ;
苦的 ;

黄瓜有很多种类；带刺的黄瓜最适合做泡菜，但通常味道苦涩；

[ðə; ði] [waɪt] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [reɪz] [ænd; ənd]['tendər] ; [tʃuːz] [ðə; ði] [braɪt] [griːn] , [smuːð]
the white is difficult to raise and tender ; choose the bright green , smooth
这 白色的 是 难的 到 增加 和 投标 ; 选择 这 明亮的 绿色的 , 光滑的
[ænd; ənd]['prɑːpər][saɪzd] .
and proper sized .
和 恰当的 尺寸 .

白色品种的土豆很难养好，而且口感嫩；选择颜色鲜亮的绿色土豆，表面光滑，大小合适。

['mɛlənz] — [ðə; ði]['wɔːtər] ['mɛlənz] [ɪz] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɑːn]['sændi] [sɔɪlz] ['oʊnli] , [ə'bʌv] ['lætɪtuːd] - [wʌn] /
Melons — The Water Melons is cultivated on sandy soils only , above latitude 41 1 /
甜瓜 — 这 水 甜瓜 是 栽培 在 沙 土壤 仅有的 , 多于 纬度 - 1 /
[ˌtuː'tuː] ,
2 ,
2 ,

瓜类——西瓜只在北纬41.5度以上的沙质土壤上种植。

[ɪf] [ə; eɪ]['streɪtəm; 'strætəm][ʌv; əv][lænd][biː; bi][dʌg][frʌm; frəm][ə; eɪ] [wel] ,
if a stratum of land be dug from a well ,
如果 一个 地层 的 土地 是 挖 从 一个 出色地 ,

如果从井中挖出一层土地，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [brɪŋ] [ðə; ði][fɜːrst] [jɪr] [gʊd] ['wɔːtər] ['mɛlənz] ; [ðə; ði] [red] [kɔːrd] [ɑːr; ər][haɪɪst; 'haɪəst]
it will bring the first year good Water Melons ; the red cored are highest
它 将要 带来 这 第一的 年 好的 水 甜瓜 ; 这 红色的 核心 是 最高
['fleɪvər] ;
flavored ;
调味 ;

第一年就能收获优质西瓜；红核西瓜味道最好；

[ə; eɪ][hɑːrd]['raɪn] [pruːvz] [ðem; ðəm][raɪp] .
a hard rine proves them ripe .
一个 难的 林恩 证明 他们 成熟 .

坚硬的纹理表明它们已经成熟。

['mʌsk͵melən]	, [ɑ:r; ər]	['veriəs]	, [ðə; ði]	[rʌf]	[skɪnd]	[ɪz][best][tu:; tə]	[i:t]	; [ðə; ði]	[ʃɔ:rt]	, [raʊnd] ,
Muskmelons	**,**	**are**	**various**	**,**	**the**	**rough**	**skinned**	**is**	**best**	**to**	**eat**	**;**	**the**	**short**	**,**	**round**	**,**
甜瓜	,	是	各种各样的	,	这	粗糙的	去皮	是	最好的	到	吃	;	这	短的	,	圆形的	,

甜瓜种类繁多，表皮粗糙的最好吃；短而圆的，

[fer]	-	, [ɪz][best][fɔ:r; fər]['mæŋgoʊz] .
fair	**skinn'd**	**,**	**is**	**best**	**for**	**Mangoes**	**.**
公平的	-	,	是	最好的	为了	芒果	.

皮肤白皙的人最适合吃芒果。

['letɪs]	, [ɪz][ʌv; əv]	['veriəs]	[kaɪndz] ; [ðə; ði]['pɜ:rp(ə)l]	['spɑ:tɪd]	[li:f]	[ɪz]['dʒen(ə)rəli][ðə; ði]	['tendə]	,
Lettuce	**,**	**is**	**of**	**various**	**kinds**	**;**	**the**	**purple**	**spotted**	**leaf**	**is**	**generally**	**the**	**tenderest**	**,**
莴苣	,	是	的	各种各样的	种类	;	这	紫色的	斑	叶子	是	一般来说	这	最嫩的	,

生菜有很多种类；叶子上有紫色斑点的通常最嫩。

[ænd; ənd]	[fri:]	[frʌm; frəm]	['bɪtər]	—	[jʊr; jər]	[teɪst]	[mʌst; məst]	[gaɪd]	[jʊr; jər]	['mɑ:rkɪt] .
and	**free**	**from**	**bitter**	**—**	**Your**	**taste**	**must**	**guide**	**your**	**market**	**.**
和	自由的	从	苦的	—	你的	品尝	必须	指导	你的	市场	.

不含苦味——你的口味必须引领你的市场。

['kæbɪdʒ]	, [rɪ'kwaɪrz]	[ə; eɪ][peɪdʒ]	, [ðeɪ]	[ɑ:r; ər][soʊ]	[͵mʌltɪ'feriəs]	.
Cabbage	**,**	**requires**	**a**	**page**	**,**	**they**	**are**	**so**	**multifarious**	**.**
卷心菜	,	需要	一个	页	,	他们	是	所以	五花八门	.

卷心菜种类繁多，需要单独写一页。

[noʊt]	, [ɔ:l]	['kæbidʒz]	[hæv; həv][ə; eɪ]	['haɪər]	['relɪʃ]	[ðæt]	[groʊ]	[ɑ:n]	[nu:]	[͵ʌnmə'tʊrd]	[graʊndz] ;
Note	**,**	**all**	**Cabbages**	**have**	**a**	**higher**	**relish**	**that**	**grow**	**on**	**new**	**unmatured**	**grounds**	**;**
笔记	,	全部	卷心菜	有	一个	更高	尽情享用	那	生长	在	新的	未成熟的	理由	;

注意，所有生长在未成熟土壤上的卷心菜味道都更鲜美；

[ɪf]	[groʊn]	[ɪn][æn; ən]	[oʊld]	[taʊn]	[ænd; ənd]	[ɑ:n][oʊld]	['ga:dnz]	,	[ðeɪ]	[hæv; həv][ə; eɪ]	['ræŋknəs]	,
if	**grown**	**in**	**an**	**old**	**town**	**and**	**on**	**old**	**gardens**	**,**	**they**	**have**	**a**	**rankness**	**,**
如果	生长	在	一个	老的	镇	和	在	老的	花园	,	他们	有	一个	臭味	,

如果生长在老城区或老花园里，它们就会散发出一种刺鼻的气味。

[wɪtʃ]	[æt; ət]	[taɪmz]	,	[meɪ]	[bi:; bi]	[pər'si:vd]	[baɪ][ə; eɪ]	[freʃ]	[er]	['trævələr] .
which	**at**	**times**	**,**	**may**	**be**	**perceived**	**by**	**a**	**fresh**	**air**	**traveller**	**.**
哪个	在	时代	,	可能	是	感知	经过	一个	新鲜的	空气	游客	.

有时，刚接触新空气的旅客可能会感受到这一点。

[ðɪs]	[͵ɑ:bzər'veɪʃ(ə)n][hæz; həz]	[bɪn]	[ɪk'spɪriənst]	[fɔ:r; fər]	['jɪrz]	—	[ðæt]	['kæbidʒz]	[rɪ'kwaɪər]	[nu:]
This	**observation**	**has**	**been**	**experienced**	**for**	**years**	**—**	**that**	**Cabbages**	**require**	**new**
这	观察	有	到过	经验丰富的	为了	年	—	那	卷心菜	要求	新的

[graʊnd]	,	[mɔ:r]	[ðæn; ðən]	['tɜ:nɪps]	.
ground	**,**	**more**	**than**	**Turnips**	**.**
地面	,	更多的	比	萝卜	.

多年来人们一直观察到，卷心菜比芜菁更需要新的土地。

[ðə; ði]	[loʊ]	[dʌtʃ]	,	['oʊnli]	[wɪl]	[du:][ɪn][oʊld]	['ga:dnz] .
The	**Low**	**Dutch**	**,**	**only**	**will**	**do**	**in**	**old**	**gardens**	**.**
这	低的	荷兰语	,	仅有的	将要	做	在	老的	花园	.

低地荷兰式风格，只适合古老的花园。

[ðə; ði]	['ɜ:rli]	['jɔ:kʃə]	,	[mʌst; məst][hæv; həv]	[rɪtʃ]	[sɔɪlz]	,	[ðeɪ]	[wɪl]	[nɑ:t]	['ænsər]	[fɔ:r; fər]	['wɪntər]	,
The	**Early**	**Yorkshire**	**,**	**must**	**have**	**rich**	**soils**	**,**	**they**	**will**	**not**	**answer**	**for**	**winter**	**,**
这	早期的	约克郡	,	必须	有	富有的	土壤	,	他们	将要	不是	回答	为了	冬天	,

早期的约克郡人必须拥有肥沃的土壤，否则他们将无法抵御严冬。

[ðeɪ]	[ɑ:r; ər]	['i:zəli]	['kʌltɪveɪtɪd]	,	[ænd; ənd]	['fri:kwəntli]	-	[tu:; tə]['mɑ:rkɪt]	[ɪn][ðə; ði]	[fɔ:l] ,
they	**are**	**easily**	**cultivated**	**,**	**and**	**frequently**	**bro't**	**to**	**market**	**in**	**the**	**fall**	**,**
他们	是	容易地	栽培	,	和	频繁地	-	到	市场	在	这	落下	,

它们很容易栽培，并且经常在秋季运往市场。

[bʌt; bət] [wɪl] [nɑːt][læst][ðə; ði]['wɪntər] .

but	will	not	last	the	winter	.
但	将要	不是	最后的	这	冬天	.

但撑不过这个冬天。

[ðə; ði] [griːn] [sə'vɔɪ] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪtʃɪst] ['krɪŋkəlz] , [ɪz][faɪn][ænd; ənd]['tendər] ;

The	Green	Savoy	,	with	the	richest	crinkles	,	is	fine	and	tender	;
这	绿色的	萨沃伊	,	和	这	最富有的	皱纹	,	是	美好的	和	投标	;

绿萨沃伊番茄，皱褶最丰富，口感细腻柔嫩；

[ænd; ənd][ɔːl'ðəj] - [ðeɪ] [duː][nɑːt] [hed] [laɪk][ðə; ði] [dʌtʃ] [ɔːr] ['jɔːkʃə] ,

and	altho	'	they	do	not	head	like	the	Dutch	or	Yorkshire	,
和	虽然	-	他们	做	不是	头	喜欢	这	荷兰语	或者	约克郡	,

虽然他们的头型不像荷兰人或约克郡人那样，

[jet] [ðə; ði] ['tendərnəs] [ʌv; əv][ðə; ði][aʊt] [liːvz] [ɪz][ə; eɪ] ['kaʊntərˌpɔɪz] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [læst] [θruː] - [ðə; ði]

yet	the	tenderness	of	the	out	leaves	is	a	counterpoise	,	it	will	last	thro	'	the
然而	这	压痛	的	这	出去	树叶	是	一个	平衡	,	它	将要	最后的	喉咙	-	这

['wɪntər] ,

winter	,
冬天	,

然而，外层叶子的嫩滑却起到了平衡作用，它能安然度过整个冬天。

[ænd; ənd][ɑːr; ər] [haɪ] ['fleɪvər] .

and	are	high	flavored	.
和	是	高的	调味	.

而且味道浓郁。

[ðə; ði] ['jeloʊ] [sə'vɔɪ] , [teɪks] [nekst][ræŋk] , [bʌt; bət] [wɪl] [nɑːt][læst][soʊ] [lɔːŋ] ; [ɔːl] ['kæbidʒz] [wɪl] [mɪks]

The	Yellow	Savoy	,	takes	next	rank	,	but	will	not	last	so	long	;	all	Cabbages	will	mix
这	黄色的	萨沃伊	,	需要	下一个	秩	,	但	将要	不是	最后的	所以	长的	;	全部	卷心菜	将要	混合

,

,

,

黄叶卷心菜位列第二，但不会持续太久；所有卷心菜最终都会混杂在一起。

[ænd; ənd] [pɑːr'tɪsɪpeɪt] [ʌv; əv] ['ʌðər] ['spiːʃiːz] , [laɪk] ['ɪndiən] [kɔːrn] ; [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kʌld] , [best] [ɪn][plænts]

and	participate	of	other	species	,	like	Indian	Corn	;	they	are	culled	,	best	in	plants
和	参加	的	其他	物种	,	喜欢	印度	玉米	;	他们	是	已筛选	,	最好的	在	植物

;

;

;

并参与其他物种，如印第安玉米；它们被剔除，最好在植物中；

[ænd; ənd][ə; eɪ] [truː] ['gɑːrdnər] [wɪl] , [ɪn][ðə; ði][plænt] [dɪ'skraɪb] [ðoʊz] [wɪtʃ] [wɪl] [hed] , [ænd; ənd]

and	a	true	gardener	will	,	in	the	plant	describe	those	which	will	head	,	and
和	一个	真的	园丁	将要	,	在	这	植物	描述	那些	哪个	将要	头	,	和

[wɪtʃ] [wɪl] [nɑːt] .

which	will	not	.
哪个	将要	不是	.

真正的园丁会在植物描述中说明哪些会抽穗，哪些不会。

[ðɪs] [ɪz] [nuː] , [bʌt; bət][ə; eɪ][fækt] .

This	is	new	,	but	a	fact	.
这	是	新的	,	但	一个	事实	.

这是新情况，但却是事实。

[ðə; ði] [grə'deiʃənz] [ɪn][ðə; ði] [sə'vɔɪ] ['kæbɪdʒ] [ɑːr; ər] [di'səːnd] [baɪ][ðə; ði] [liːf] ; [ðə; ði] [rɪtʃɪst] [ænd; ənd]

The	gradations	in	the	Savoy	Cabbage	are	discerned	by	the	leaf	;	the	richest	and
这	渐变	在	这	萨沃伊	卷心菜	是	辨别	经过	这	叶子	;	这	最富有的	和

[moʊst] - ,

most	scollup'd	,
最多	-	,

萨沃伊甘蓝的深浅差异可以通过叶片来辨别；最肥美、最卷曲的叶片，

[ænd; ənd] ['krɪŋkld] , [ænd; ənd] ['θɪkɪst] [griːn] [sə'vɔɪ] , [fɔːlz]['lɪt(ə)l] [ʃɔːrt] [ʌv; əv][ə; eɪ] - .

and	crinkled	,	and	thickest	Green	Savoy	,	falls	little	short	of	a	Colliflour	.
和	皱巴巴的	,	和	最厚	绿色的	萨沃伊	,	瀑布	小的	短的	的	一个	-	.

皱巴巴的、最厚的绿萨沃伊，几乎就是科利弗洛尔。

[ðə; ði] [red] [ænd; ənd] [riːdɪst] [smɔːl] [taɪt] ['hedz] , [ɑːr; ər][best][fɔːr; fər] [slɔː] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt][bɔɪl]

The	red	and	redest	small	tight	heads	,	are	best	for	slaw	,	it	will	not	boil
这	红色的	和	最红	小的	紧的	头部	,	是	最好的	为了	凉拌卷心菜	,	它	将要	不是	熬

[wel] ,

well	,
出色地	,

那些颜色鲜红、个头小而紧实的辣椒头最适合做凉拌卷心菜，它们不适合水煮。

[kʌmz] [aʊt] [blæk] [ɔːr] [bluː] , [ænd; ənd] [tindʒz] , ['ʌðər] [θɪŋz] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɔɪld] .

comes	out	black	or	blue	,	and	tinges	,	other	things	with	which	it	is	boiled	.
来	出去	黑色的	或者	蓝色的	,	和	色调	,	其他	事物	和	哪个	它	是	煮沸	.

煮出来的东西会变成黑色或蓝色，还会沾染上与其他食物的色调。

[biːnz] .

BEANS	.
豆子	.

豆子。

[ðə; ði] - [biːn] , [ɪz] ['iːzɪɪst] ['kʌltɪveɪtɪd] [ænd; ənd] [kə'lektɪd] , [ɑːr; ər] [gʊd] [fɔːr; fər] [strɪŋ]

The	Clabboard	Bean	,	is	easiest	cultivated	and	collected	,	are	good	for	string
这	-	豆	,	是	最容易	栽培	和	集	,	是	好的	为了	细绳

[biːnz] , [wɪl] [ʃel] — [mʌst; məst][biː; bi][poʊld] .

beans	,	will	shell	—	must	be	poled	.
豆子	,	将要	壳	—	必须	是	杆	.

板条豆最容易种植和收获，适合做四季豆，容易脱壳——必须用杆子架起来。

[ðə; ði] ['wɪnzər] [biːn] , [ɪz][æn; ən] ['ɜːrliər] , [gʊd] [strɪŋ] , [ɔːr] [ʃel] [biːn] .

The	Windsor	Bean	,	is	an	earlier	,	good	string	,	or	shell	Bean	.
这	温莎	豆	,	是	一个	早些时候	,	好的	细绳	,	或者	壳	豆	.

温莎豆是一种较早的优质带壳豆。

- [biːn] , [ɪz] [rɪtʃ] , [bʌt; bət][nɑːt][ˌjuːnɪ'vɜːrsəli] [ə'pruːvd] ['iːkwəl][tuː; tə][ðə; ði] ['ʌðər] [tuː] .

Crambury	Bean	,	is	rich	,	but	not	universally	approved	equal	to	the	other	two	.
-	豆	,	是	富有的	,	但	不是	普遍地	得到正式认可的	平等的	到	这	其他	二	.

克兰伯里豆味道浓郁，但并未被普遍认为与另外两种豆子一样好。

[frɔːst] [biːn] , [ɪz] [gʊd] ['oʊnli][tuː; tə] [ʃel] .

Frost	Bean	,	is	good	only	to	shell	.
霜	豆	,	是	好的	仅有的	到	壳	.

霜豆，只适合剥壳食用。

[sɪks] [wiːks] [biːn] , [ɪz][ə; eɪ] ['jeloʊɪʃ] [biːn] , [ænd; ənd] ['ɜːrli] - ['fɔːrwərd] , [ænd; ənd]['tɑːlərəb(ə)l] .

Six	Weeks	Bean	,	is	a	yellowish	Bean	,	and	early	bro't	forward	,	and	tolerable	.
六	周	豆	,	是	一个	淡黄色	豆	,	和	早期的	-	向前	,	和	可容忍的	.

Six Weeks Bean 是一种淡黄色的豆子，早熟，味道尚可。

['leɪzi] [biːn] , [ɪz] [tʌf] , [ænd; ənd] [niːdz] [noʊ][poʊl] .

Lazy	Bean	,	is	tough	,	and	needs	no	pole	.
懒惰的	豆	,	是	艰难的	,	和	需求	不	极	.

懒豆，很结实，不需要杆子。

['ɪŋglɪʃ] [biːn] , [wʌt] [ðeɪ] [dɪ'nɑːmɪneɪt] [ðə; ði] [hɔːrs] [biːn] , [ɪz] ['miːli] [wen] [jʌŋ] , [ɪz]
English Bean , what they denominate the Horse Bean , is mealy when young , is
英语 豆 , 什么 他们 定名 这 马 豆 , 是 粉状 什么时候 年轻的 , 是
['prɑːfɪtəb(ə)l] ,
profitable ,
有利可图 ,

英国豆，也就是他们所说的马豆，幼嫩时口感粉糯，但利润丰厚。

['iːzəli] ['kʌltɪveɪtɪd] , [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [groʊn] [ɑːn][wɔːrn] [aʊt] [graʊndz] ; [æz; əz] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi]
easily cultivated , and may be grown on worn out grounds ; as they may be
容易地 栽培 , 和 可能 是 生长 在 磨损 出去 理由 ; 作为 他们 可能 是
[reɪzd] [baɪ] [bɔɪz] ,
raised by boys ,
提高 经过 男孩们 ,

易于栽培，可在贫瘠的土地上种植；而且可以由男孩饲养。

[aɪ]['kænɑːt][bʌt; bət] [ˌrekə'mend] [ðə; ði] [mɔːr] [ɪk'stensɪv] [ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðem; ðəm] .
I cannot but recommend the more extensive cultivation of them .
我 不能 但 推荐 这 更多的 广泛的 栽培 的 他们 .

我强烈建议更广泛地种植它们。

[ðə; ði] [smɔːl] [waɪt] [biːn] , [ɪz] [best] [fɔːr; fər] ['wɪntər] [juːz] , [ænd; ənd] ['eksələnt] .
The small White Bean , is best for winter use , and excellent .
这 小的 白色的 豆 , 是 最好的 为了 冬天 使用 , 和 出色的 .

小白豆最适合冬季食用，味道极佳。

- , [ɑːr; ər] [rʌn] [aʊt] , [ə; eɪ] ['jeloʊ] [smɔːl] [bʊʃ] , [ə; eɪ] [blæk] [spek] [ɔːr] [aɪ] ,
Calivanse , are run out , a yellow small bush , a black speck or eye ,
- , 是 跑步 出去 , 一个 黄色的 小的 衬套 , 一个 黑色的 斑点 或者 眼睛 ,

Calivanse，跑光了，一丛黄色的小灌木，一个黑点或一只眼睛，

[ɑːr; ər] [tʌf] [ænd; ənd] ['teɪstləs] , [ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [wɜːrθ] [ɪn] ['kʊkəri] , [ænd; ənd] ['skersli] [ber]
are tough and tasteless , and little worth in cookery , and scarcely bear
是 艰难的 和 无味 , 和 小的 值得 在 烹饪 , 和 几乎 熊
[ˌekspɔːr'teɪʃn] .
exportation .
出口 .

它们质地坚硬，味道寡淡，在烹饪中价值不大，也几乎不适合出口。

['piːz] — [griːn] ['piːz] .
Peas — Green Peas .
豌豆 — 绿色的 豌豆 .

豌豆——青豌豆。

[ðə; ði] [kraʊn] [ɪm'pɪriəl] , [teɪks] [ræŋk][ɪn] [pɔɪnt] [ʌv; əv]['fleɪvər] , [ðeɪ] ['blɑːsəm] ,
The Crown Imperial , takes rank in point of flavor , they blossom ,
这 王冠 帝国 , 需要 秩 在 观点 的 味道 , 他们 开花 ,

皇冠帝王，就风味而言名列前茅，它们绽放，

['pɜːrp(ə)l][ænd; ənd] [waɪt] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][vaɪnz] , [wɪl] [rʌn] , [frʌm; frəm] [θriː] [tuː; tə][faɪv]
purple and white on the top of the vines , will run , from three to five
紫色的 和 白色的 在 这 顶部 的 这 藤蔓 , 将要 跑步 , 从 三 到 五
[fiːt] [haɪ] ,
feet high ,
脚 高的 ,

藤蔓顶端呈紫色和白色，高度可达三到五英尺。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi][set][ɪn] [laɪt] ['sændi][sɔɪl]['oʊnli] , [ɔːr] [ðeɪ] [rʌn] [tuː] [mʌtʃ] [tuː; tə][vaɪnz] .
should be set in light sandy soil only , or they run too much to vines .
应该 是 放 在 光 沙 土壤 仅有的 , 或者 他们 跑步 也 很多 到 藤蔓 .

只能种植在疏松的沙质土壤中，否则藤蔓会蔓延得太厉害。

[ðə; ði] [kraʊn] [piː] , [ɪz]['sekənd][ɪn] ['rɪtʃnəs] [ʌv; əv]['fleɪvər] .

The	Crown	Pea	,	is	second	in	richness	of	flavor	.
这	王冠	豌豆	，	是	第二	在	丰富	的	味道	.

皇冠豌豆的风味浓郁度位居第二。

[ðə; ði] - , [ɪz][lɑːrdʒ][ænd; ənd] ['bitəriʃ] .

The	Rondeheval	,	is	large	and	bitterish	.
这	-	，	是	大的	和	苦涩	.

Rondeheval酒体较大，味道略苦。

['ɜːrli] ['kɑːrltən] , [ɪz] [prə'duːst] [fɜːrst][ɪn][ðə; ði]['siːz(ə)n] — [gʊd] .

Early	Carlton	,	is	produced	first	in	the	season	—	good	.
早期的	卡尔顿	，	是	生产	第一的	在	这	季节	—	好的	.

卡尔顿早熟品种是本季最早生产的——不错。

['mæroʊ] [fæts] , [griːn] , ['jeloʊ] , [ænd; ənd][ɪz][lɑːrdʒ] , ['iːzəli] ['kʌltɪveɪtɪd] , [nɑːt]['iːkwəl][tuː; tə] ['ʌðər] .

Marrow	Fats	,	green	,	yellow	,	and	is	large	,	easily	cultivated	,	not	equal	to	others	.
骨髓	脂肪	，	绿色的	，	黄色的	，	和	是	大的	，	容易地	栽培	，	不是	平等的	到	其他的	.

骨髓脂肪，绿色，黄色，个头大，易于栽培，与其他品种不同。

['ʃʊgər] [piː] , [niːdz] [noʊ] [bʊʃ] , [ðə; ði]['pɑːdz][ɑːr; ər]['tendər][ænd; ənd] [gʊd] [tuː; tə] [iːt] , ['iːzəli] ['kʌltɪveɪtɪd] .

Sugar	Pea	,	needs	no	bush	,	the	pods	are	tender	and	good	to	eat	,	easily	cultivated	.
糖	豌豆	，	需求	不	衬套	，	这	豆荚	是	投标	和	好的	到	吃	，	容易地	栽培	.

甜豌豆不需要灌木，豆荚鲜嫩可口，易于种植。

['spænɪʃ] - , [ɪz][ə; eɪ] [rɪtʃ] [piː] , [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [haɪ] [bʊʃ] .

Spanish	Manratto	,	is	a	rich	Pea	,	requires	a	strong	high	bush	.
西班牙语	-	，	是	一个	富有的	豌豆	，	需要	一个	强的	高的	衬套	.

西班牙马纳托豌豆是一种营养丰富的豌豆，需要强壮高大的灌木。

[ɔːl] ['piːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pɪkt] ['kerfəli] [frʌm; frəm][ðə; ði][vaɪnz][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [duː] [ɪz][ɔːf] ,

All	Peas	should	be	picked	carefully	from	the	vines	as	soon	as	dew	is	off	,
全部	豌豆	应该	是	挑选	小心	从	这	藤蔓	作为	很快	作为	露	是	离开	，

露水散尽后，应立即小心地将豌豆从藤蔓上采摘下来。

[ʃeld] [ænd; ənd] [kliːnd] [wɪ'ðaʊt] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [bɔɪld] [ɪ'miːdiətli] ; [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ðʌs] [ðə; ði] [rɪtʃɪst] ['fleɪvər] .

shelled	and	cleaned	without	water	,	and	boiled	immediately	;	they	are	thus	the	richest	flavored	.
带壳	和	已清洗	没有	水	，	和	煮沸	立即地	；	他们	是	因此	这	最富有的	调味	.

去壳去皮，不加水清洗，立即煮熟；这样味道最浓郁。

[hɜːrb] , ['juːsf(ə)l][ɪn] ['kʊkəri] .

Herbs	,	useful	in	Cookery	.
草药	，	有用	在	烹饪	.

烹饪中常用的香草。

[taɪm] , [ɪz] [gʊd] [ɪn] [suːps] [ænd; ənd] ['stʌfɪŋ] .

Thyme	,	is	good	in	soups	and	stuffings	.
百里香	，	是	好的	在	汤	和	馅料	.

百里香很适合用来做汤和馅料。

[swiːt] ['mɑːrdʒərəm] , [ɪz] [juːst] [ɪn] ['tɜːkɪz] .

Sweet	Marjoram	,	is	used	in	Turkeys	.
甜的	马郁兰	，	是	用过的	在	火鸡	.

甜马郁兰用于火鸡。

['sʌmər] ['seɪvəri] , ['dɪtoʊ] , [ænd; ənd][ɪn] ['spsɪdʒɪz] [ænd; ənd]['sɔ:ltɪd] [bi:f] , [ænd; ənd][legz][ʌv; əv][pɔ:rk]

Summer	Savory	,	ditto	,	and	in	Sausages	and	salted	Beef	,	and	legs	of	Pork
夏天	美味	,	同上	,	和	在	香肠	和	咸的	牛肉	,	和	腿	的	猪肉

.

:

.

夏季香薄荷也是如此，香肠、咸牛肉和猪腿中也含有香薄荷。

[seɪdʒ] , [ɪz] [ju:st] [ɪn] [tʃi:z] [ænd; ənd][pɔ:rk] , [bʌt; bət][nɑ:t]['dʒen(ə)rəli] [ə'pru:vd] .

Sage	,	is	used	in	Cheese	and	Pork	,	but	not	generally	approved	.
圣人	,	是	用过的	在	奶酪	和	猪肉	,	但	不是	一般来说	得到正式认可的	.

鼠尾草常用于奶酪和猪肉中，但一般不被认可。

['pɑ:rsli] , [gʊd] [ɪn] [su:ps] , [ænd; ənd][tu:; tə] ['gɑ:rnɪʃ] [roʊst] [bi:f] , ['eksələnt] [wɪð; wɪθ] [bred] [ænd; ənd]

Parsley	,	good	in	soups	,	and	to	garnish	roast	Beef	,	excellent	with	bread	and
香菜	,	好的	在	汤	,	和	到	装饰	烤	牛肉	,	出色的	和	面包	和

['bʌtər] [ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] .

butter	in	the	spring	.
黄油	在	这	春天	.

欧芹，适合用来做汤，也适合用来装饰烤牛肉，春天配面包和黄油吃味道极佳。

['peni] ['rɔɪəl] , [ɪz][ə; eɪ] [haɪ] [ˌærə'mætɪk] , [ɔ:l'ðəj] - [ə; eɪ] [spɑ:n'teɪniəs] [ɜ:rb] [ɪn][oʊld] ['plaʊd] [fi:ldz]

Penny	Royal	,	is	a	high	aromatic	,	altho	'	a	spontaneous	herb	in	old	ploughed	fields
一分钱	皇家	,	是	一个	高的	芳香	,	虽然	-	一个	自发的	草本植物	在	老的	耕作	字段

,

,

,

佩妮·罗亚尔（Penny Royal）是一种香气浓郁的草本植物，虽然它是在旧耕地里自然生长的。

[jet] [maɪt] [bi:; bi] [mɔ:r] ['dʒen(ə)rəli] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] ['ga:dnz] , [ænd; ənd] [ju:st] [ɪn] ['kʊkəri] [ænd; ənd]

yet	might	be	more	generally	cultivated	in	gardens	,	and	used	in	cookery	and
然而	可能	是	更多的	一般来说	栽培	在	花园	,	和	用过的	在	烹饪	和

['medsnz] .

medicines	.
药物	.

不过，它可能更常见于花园中栽培，并用于烹饪和医药。

[swi:t] [taɪm] , [ɪz][moʊst]['ju:sf(ə)l][ænd; ənd][best] [ə'pru:vd] [ɪn] ['kʊkəri] .

Sweet	Thyme	,	is	most	useful	and	best	approved	in	cookery	.
甜的	百里香	,	是	最多	有用	和	最好的	得到正式认可的	在	烹饪	.

甜百里香在烹饪中用途最广，也最受认可。

[fru:ts] .

FRUITS	.
水果	.

水果。

[perz] , [ðer; ðər][ɑ:r; ər] ['meni] ['dɪfrənt] [kaɪndz] ; [bʌt; bət][ðə; ði][lɑ:rdʒ] [bel] [per] , ['sʌmtaɪmz] [kɔ:ld]

Pears	,	There	are	many	different	kinds	;	but	the	large	Bell	Pear	,	sometimes	called
梨	,	那里	是	许多	不同的	种类	;	但	这	大的	钟	梨	,	有时	称为

[ðə; ði] [paʊnd] [per] ,

the	Pound	Pear	,
这	磅	梨	,

梨有很多不同的种类；但个头大的钟形梨，有时也被称为磅梨，

[ðə; ði] ['jeləʊ] [ɪz][ðə; ði][best] , [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [taʊn] [ðeɪ] ['dɪfər] [ɪ'senʃəli] .

the	yellowest	is	the	best	,	and	in	the	same	town	they	differ	essentially	.
这	最黄的	是	这	最好的	,	和	在	这	相同的	镇	他们	不同	本质上	.

最黄的最好，即使在同一个城镇，不同颜色的苹果也存在本质区别。

[hɑːrd] ['wɪntər] [per] , [ɑːr; ər] [ɪ'nuːmərəb(ə)l] [ɪn] [ðer; ðər] ['kwɑːlətiz] , [ɑːr; ər] [gʊd] [ɪn] ['sɔːsɪz] , [ænd; ənd]
Hard **Winter** **Pear** **,** **are** **innumerable** **in** **their** **qualities** **,** **are** **good** **in** **sauces** **,** **and**
难的 冬天 梨 , 是 无数 在 他们的 品质 , 是 好的 在 酱汁 , 和
[beɪkt] .
baked **.**
烘焙 .

冬梨（Hard Winter Pear）的优点数不胜数，适合做酱汁和烘焙食品。

['hɑːrvɪst] [ænd; ənd] ['sʌmər] [per] [ɑːr; ər] [ə; eɪ] ['tɑːlərəb(ə)l] ['dezərt] , [ɑːr; ər] [mʌtʃ] [ɪm'pruːvd] [ɪn] [ðɪs]
Harvest **and** **Summer** **Pear** **are** **a** **tolerable** **desert** **,** **are** **much** **improved** **in** **this**
收成 和 夏天 梨 是 一个 可容忍的 沙漠 , 是 很多 改进 在 这
['kʌntri] ,
country **,**
国家 ,

收获梨和夏季梨在沙漠中是可以忍受的，在这个国家已经得到了很大的改善。

[æz; əz] [ɔːl] ['ʌðər] [fruːts] [ɑːr; ər] [baɪ] ['græftɪŋ] [ænd; ənd] [ɪnɒkjʊ'leɪʃn] .
as **all** **other** **fruits** **are** **by** **grafting** **and** **innoculation** **.**
作为 全部 其他 水果 是 经过 嫁接 和 接种 .

与其他所有水果一样，都是通过嫁接和接种繁殖的。

['æplz] , [ɑːr; ər] [stɪl] [mɔːr] ['veriəs] , [jet] ['rɪdʒɪdli] [rɪ'teɪn] [ðer; ðər] [oʊn] ['spiːʃiːz] , [ænd; ənd] [ɑːr; ər]
Apples **,** **are** **still** **more** **various** **,** **yet** **rigidly** **retain** **their** **own** **species** **,** **and** **are**
苹果 , 是 仍然 更多的 各种各样的 , 然而 严格地 保持 他们的 自己的 物种 , 和 是
['haɪli] ['juːsf(ə)l] [ɪn] ['fæməliz] ,
highly **useful** **in** **families** **,**
高度 有用 在 家庭 ,

苹果的种类更加繁多，但又严格保持着各自的物种特征，而且在家庭中用途广泛。

[ænd; ənd] [ɔːt] [tuː; tə] [biː; bi] [mɔːr] [ˌjuːnɪ'vɜːrsəli] ['kʌltɪveɪtɪd] , [ɪk'septɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [kəm'pækt] ['sɪtiz] .
and **ought** **to** **be** **more** **universally** **cultivated** **,** **excepting** **in** **the** **compactest** **cities** **.**
和 应该 到 是 更多的 普遍地 栽培 , 除外 在 这 最紧凑 城市 .

除了人口最密集的城市外，应该更广泛地种植这种植物。

[ðer; ðər] [ɪz] [nɑːt] [ə; eɪ] ['sɪŋg(ə)l] ['fæməli] [bʌt; bət] [maɪt] [set] [ə; eɪ] [triː] [ɪn] [sʌm; səm] ['ʌðərwaɪz] ['juːsləs]
There **is** **not** **a** **single** **family** **but** **might** **set** **a** **tree** **in** **some** **otherwise** **useless**
那里 是 不是 一个 单身的 家庭 但 可能 放 一个 树 在 一些 否则 无用
[spɑːt] ,
spot **,**
点 ,

没有哪户人家会故意在某个原本毫无用处的地方种树。

[wɪtʃ] [maɪt] [sɜːrv] [ðə; ði] [tuː] [foʊld] [juːz] [ʌv; əv] [ʃeɪd] [ænd; ənd] [fruːt] ;
which **might** **serve** **the** **two** **fold** **use** **of** **shade** **and** **fruit** **;**
哪个 可能 服务 这 二 折叠 使用 的 阴影 和 水果 ;

这样既能遮荫又能结果，可谓一举两得；

[ɑːn] [wɪtʃ] - [ɔːr] - [kaɪndz] [ʌv; əv] [fruːt] [triːz] [maɪt] ['iːzəli] [biː; bi] [in'grɑːftid] ,
on **which** **12** **or** **14** **kinds** **of** **fruit** **trees** **might** **easily** **be** **engrafted** **,**
在 哪个 - 或者 - 种类 的 水果 树木 可能 容易地 是 嫁接 ,

上面可以很容易地嫁接12到14种果树，

[ænd; ənd] [ɪ'senʃəli] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] ['ɔːrtʃərd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ɪn'truːʒənz] [ʌv; əv] [bɔɪz] , & [siː] .
and **essentially** **preserve** **the** **orchard** **from** **the** **intrusions** **of** **boys** **,** **&** **c** **.**
和 本质上 保存 这 果园 从 这 入侵 的 男孩们 , & c .
[wɪtʃ] [ɪz] [tuː] ['kɑːmən] [ɪn] [ə'merɪkə] .
which **is** **too** **common** **in** **America** **.**
哪个 是 也 常见的 在 美国 .

从根本上来说，就是保护果园免受男孩等人的侵扰，这种情况在美国太常见了。

[ɪf] [ðə; ði] [bɔɪ] [huː] [ðʌs] [pla:ntid][ə; eɪ] [triː] , [ænd; ənd] ['gɑːrdɪd] [ænd; ənd] [prə'tektɪd] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]

If	the	boy	who	thus	planted	a	tree	,	and	guarded	and	protected	it	in	a
如果	这	男生	WHO	因此	已种植	一个	树	,	和	守卫	和	受保护	它	在	一个

['juːsləs] ['kɔːrnər] ,

useless	corner	,
无用	角落	,

如果那个男孩就这样种下了一棵树，并在一个无用的角落里守护着它，

[ænd; ənd] ['kerfəli] [in'grɑːftid] ['dɪfrənt] [fruːts] , [wʌz; wəz][tuː; tə][biː; bi] [in'dʌldʒd] [friː] ['ækses] ['ɪntuː]

and	carefully	engrafted	different	fruits	,	was	to	be	indulged	free	access	into
和	小心	嫁接	不同的	水果	,	曾是	到	是	沉溺其中	自由的	使用权	进入

['ɔːtʃədz] ,

orchards	,
果园	,

精心嫁接的不同水果，将被允许自由进入果园。

[waɪlst] [ðə; ði] [nɪ'glektfl] [bɔɪ] [wʌz; wəz] [prə'hɪbɪtɪd] — [haʊ] ['meni] ['mɪljənz] [ʌv; əv] [fruːt] [triːz] [wʊd]

whilst	the	neglectful	boy	was	prohibited	—	how	many	millions	of	fruit	trees	would
而	这	疏忽	男生	曾是	禁止	—	如何	许多	百万	的	水果	树木	会

[sprɪŋ] ['ɪntuː] [groʊθ] — [ænd; ənd] [wʌt] [ə; eɪ] ['seɪvɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['juːniən] .

spring	into	growth	—	and	what	a	saving	to	the	union	.
春天	进入	生长	—	和	什么	一个	保存	到	这	联盟	.

如果那个疏忽大意的男孩被禁止——将会有多少亿棵果树茁壮成长——这对联邦来说又是多么大的节省啊。

[ðə; ði][net] ['seɪvɪŋ] [wʊd] [ɪn][taɪm] [ɪk'stɪŋgwɪʃ] [ðə; ði]['pʌblɪk] [det] , [ænd; ənd] [ɪn'rɪtʃ] ['aʊər; ɑːr] ['kʊkəri]

The	net	saving	would	in	time	extinguish	the	public	debt	,	and	enrich	our	cookery
这	网	保存	会	在	时间	熄灭	这	民众	债务	,	和	丰富	我们的	烹饪

.

:
.

净节省的资金最终将消除公共债务，并丰富我们的烹饪技艺。

['kʌrənts] , [ɑːr; ər] ['iːzəli] [groʊn] [frʌm; frəm] [ʃuːts] [trɪmd] [ɔːf][frʌm; frəm][oʊld] ['bʌntʃɪz] , [ænd; ənd]

Currants	,	are	easily	grown	from	shoots	trimmed	off	from	old	bunches	,	and
醋栗	,	是	容易地	生长	从	芽	修剪过的	离开	从	老的	成捆	,	和

[set] ['kerləsli] [ɪn][ðə; ði] [graʊnd] ;

set	carelessly	in	the	ground	;
放	粗心大意	在	这	地面	;

醋栗很容易种植，只需从老果串上剪下嫩芽，随意栽种在地里即可；

[ðeɪ] ['flɜːrɪʃ] [ɑːn][ɔːl] [sɔɪlz] , [ænd; ənd] [meɪk] [gʊd] ['dʒeliz] — [ðer; ðər][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] [ɔːt] [tuː; tə]

they	flourish	on	all	soils	,	and	make	good	jellies	—	their	cultivation	ought	to
他们	繁荣	在	全部	土壤	,	和	制作	好的	果冻	—	他们的	栽培	应该	到

[biː; bi] [ɪn'kɜːrɪdʒd] .

be	encouraged	.
是	鼓励	.

它们在各种土壤中都能生长，而且能做成很好的果冻——应该鼓励种植它们。

[blæk] ['kʌrənts] , [meɪ] [biː; bi] ['kʌltɪveɪtɪd] — [bʌt; bət] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] ['draɪd] , [ænd; ənd]

Black	Currants	,	may	be	cultivated	—	but	until	they	can	be	dryed	,	and
黑色的	醋栗	,	可能	是	栽培	—	但	直到	他们	能	是	干燥的	,	和

[ʌn'tɪl] ['ʃʊgɝz] [ɑːr; ər] ['prɔpəgeitid] ,

until	sugars	are	propagated	,
直到	糖	是	传播	,

黑加仑可以种植——但只有当它们能够晒干，并且糖分能够被提取出来之后，

[ðeɪ] [ɑːr; ər][ɪn][ə; eɪ] [dɪ'griː] [ʌn'prɑːfɪtəbl] .

they	are	in	a	degree	unprofitable	.
他们	是	在	一个	程度	无利可图	.

从某种程度上说，它们是无利可图的。

[greɪps] , [ɑːr; ər]['nætʃ(ə)rəl][tuː; tə][ðə; ði]['klaɪmət] ; [groʊ] [spɑːn'teɪniəsli] [ɪn] ['evri] [steɪt] [ɪn][ðə; ði]

Grapes	,	are	natural	to	the	climate	;	grow	spontaneously	in	every	state	in	the
葡萄	,	是	自然的	到	这	气候	;	生长	自发地	在	每一个	状态	在	这

['juːniən] ,

union	,
联盟	,

葡萄是天然的作物，适应当地气候，在美国每个州都能自然生长。

[ænd; ənd][ten] [dɪ'griːz] [nɔːrθ] [ʌv; əv][ðə; ði][laɪn][ʌv; əv][ðə; ði]['juːniən] .

and	ten	degrees	north	of	the	line	of	the	union	.
和	十	学位	北	的	这	线	的	这	联盟	.

并且位于联邦线以北十度。

[ðə; ði] [mə'dɪrə] , ['lɪzbən] [ænd; ənd]['mæləgə] [greɪps] , [ɑːr; ər] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] ['gaːdnz] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] ,

The	Madeira	,	Lisbon	and	Malaga	Grapes	,	are	cultivated	in	gardens	in	this	country	,
这	马德拉	,	里斯本	和	马拉加	葡萄	,	是	栽培	在	花园	在	这	国家	,

这个国家的花园里种植着马德拉葡萄、里斯本葡萄和马拉加葡萄。

[ænd; ənd][ɑːr; ər][ə; eɪ] [rɪtʃ] [triːt] [ɔːr]['dezərt] .

and	are	a	rich	treat	or	desert	.
和	是	一个	富有的	对待	或者	沙漠	.

它们是丰盛的甜点或美食。

['traɪflɪŋ] [ə'tenʃ(ə)n] ['oʊnli][ɪz] ['nesəseri] [fɔːr; fər][ðer; ðər]['æmp(ə)l] [groʊθ] .

Trifling	attention	only	is	necessary	for	their	ample	growth	.
琐事	注意力	仅有的	是	必要的	为了	他们的	充足	生长	.

它们只需稍加关注就能茁壮成长。

['hævɪŋ] ['pɔɪntɪd] [aʊt][ðə; ði][best] ['meθədz] [ʌv; əv] [dʒʌdʒɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['kwɑːlətiz][ʌv; əv]['vaɪəndz] ,

Having	pointed	out	the	best	methods	of	judging	of	the	qualities	of	Viands	,
拥有	尖	出去	这	最好的	方法	的	评判	的	这	品质	的	菜肴	,

在指出评判菜肴品质的最佳方法之后，

['poʊltri] , [fɪʃ] , ['vedʒtəb(ə)lz] , & [siː] . [wiː; wi] [naʊ] ['prez(ə)nt][ðə; ði][best] [ə'pruːvd] ['meθədz] [ʌv; əv]

Poultry	,	Fish	,	Vegetables	,	&	c	.	We	now	present	the	best	approved	methods	of
家禽	,	鱼	,	蔬菜	,	&	c	.	我们	现在	展示	这	最好的	得到正式认可的	方法	的

['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm] ;

DRESSING	and	COOKING	them	;
敷料	和	烹饪	他们	;

家禽、鱼类、蔬菜等。我们现在介绍它们的最佳加工和烹饪方法；

[ænd; ənd][tuː; tə][suːt][ɔːl] [teɪsts] , ['prez(ə)nt][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ]

and	to	suit	all	tastes	,	present	the	following
和	到	套装	全部	口味	,	展示	这	下列的

为了满足所有人的口味，特推出以下内容

[rɪ'siːts, riː'siːts] .

RECEIPTS	.
收据	.

收据。

[tuː; tə] [roʊst] [biːf] .

To	Roast	Beef	.
到	烤	牛肉	.

烤牛肉。

[ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] [ruːlz] [ɑːr; ər] , [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ][brɪsk][hɑːt]['faɪər] , [tuː; tə] [hæŋ] [daʊn] ['ræðər]

The	general	rules	are	,	to	have	a	brisk	hot	fire	,	to	hang	down	rather
这	一般的	规则	是	,	到	有	一个	轻快	热的	火	,	到	悬挂	向下	相当

[ðæn; ðən][tuː; tə][spɪt] ,

than	to	spit	,
比	到	吐	,

总的规则是，要生起旺盛的火，要垂下来而不是向上喷火。

[tuː; tə] [beɪst] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər] , [ænd; ənd][wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər][tuː; tə] ['evri]

to	baste	with	salt	and	water	,	and	one	quarter	of	an	hour	to	every
到	绷	和	盐	和	水	,	和	一	四分之一	的	一个	小时	到	每一个

[paʊnd] [ʌv; əv] [biːf] ,

pound	of	beef	,
磅	的	牛肉	,

用盐和水涂抹，每磅牛肉腌制十五分钟。

[ðoʊ] - ['tendər] [biːf] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] [les] , [waɪl] [oʊld] [tʌf] [biːf] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] [mɔːr] ['roʊstɪŋ] ;

tho	'	tender	beef	will	require	less	,	while	old	tough	beef	will	require	more	roasting	;
虽然	-	投标	牛肉	将要	要求	较少的	,	尽管	老的	艰难的	牛肉	将要	要求	更多的	烘焙	;

嫩牛肉所需的烘烤时间较短，而老而硬的牛肉则需要更长的烘烤时间；

['prɪkɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] [wɪl] [dɪ'tɜːrmɪn] [juː; jʊ] ['weðər] [dʌn] [ɔːr][nɑːt] ;

pricking	with	a	fork	will	determine	you	whether	done	or	not	;
刺	和	一个	叉	将要	决定	你	无论	完毕	或者	不是	;

用叉子戳一下就能判断是否烤熟；

[rer] [dʌn] [ɪz][ðə; ði] ['hɛlθiːɪst] [ænd; ənd][ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv] [ðɪs] [eɪdʒ] .

rare	done	is	the	healthiest	and	the	taste	of	this	age	.
稀有的	完毕	是	这	最健康的	和	这	品尝	的	这	年龄	.

鲜嫩多汁的食材最健康，也最能体现这个时代的风味。

[roʊst] ['mʌt(ə)n] .

Roast	Mutton	.
烤	羊肉	.

烤羊肉。

[ɪf] [ə; eɪ] [brest] [let][ˌaɪ 'tiː][biː; bi] - , [ɪf] [ə; eɪ][leg] , [stʌft] [ɔːr][nɑːt] ,

If	a	breast	let	it	be	cauled	,	if	a	leg	,	stuffed	or	not	,
如果	一个	胸部	让	它	是	-	,	如果	一个	腿	,	填充	或者	不是	,

如果是鸡胸肉就带皮，如果是鸡腿，塞不塞馅都行。

[let][biː; bi] [dʌn] [mɔːr] ['dʒentli][ðæn; ðən] [biːf] , [ænd; ənd] [dʌn] [mɔːr] ; [ðə; ði] [tʃaɪn] ,

let	be	done	more	gently	than	beef	,	and	done	more	;	the	chine	,
让	是	完毕	更多的	轻轻地	比	牛肉	,	和	完毕	更多的	;	这	中国	,

比牛肉处理得更轻柔，处理得更充分；脊骨，

['sæd(ə)l][ɔːr][leg][rɪ'kwaɪər] [mɔːr] ['faɪər][ænd; ənd][lɔːŋgər] [taɪm][ðæn; ðən][ðə; ði] [brest] ,

saddle	or	leg	require	more	fire	and	longer	time	than	the	breast	,
鞍	或者	腿	要求	更多的	火	和	更长	时间	比	这	胸部	,

鞍部或腿部的火候比胸部需要更多的火力以及更长的烹饪时间。

& [siː] . ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [skreɪpt] [hɔːrs] ['rædɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [pə'tetoz] , [biːnz] ,

&	c	.	Garnish	with	scraped	horse	radish	,	and	serve	with	potatoes	,	beans	,
&	c	.	装饰	和	刮擦	马	萝卜	,	和	服务	和	土豆	,	豆子	,

, ['wɔːtər] - [kres] ,

colliflowers	,	water	-	cresses	,
花椰菜	,	水	-	豆瓣菜	,

等等。用刮下来的辣根装饰，并配以土豆、豆角、花椰菜、西洋菜一起食用。

[ɔːr] [bɔɪld] ['ʌnjən] , ['keɪpər] [sɔːs] , [mæʃt] ['tɜːrnɪp] , [ɔːr] ['letɪs] .

or	boiled	onion	,	caper	sauce	,	mashed	turnip	,	or	lettuce	.
或者	煮沸	洋葱	,	跳跃	酱	,	捣碎	芜菁	,	或者	莴苣	.

或者煮洋葱、酸豆酱、萝卜泥或生菜。

[roʊst] [viːl] .

Roast	Veal	.
烤	小牛肉	.

烤小牛肉。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mɔːr] ['tendər][ðæn; ðən] [biːf] [ɔːr]['mʌt(ə)n] , [ænd; ənd] ['iːzəli] [skɔːrtʃt] , ['peɪpər][ˌaɪ 'tiː] ,

As	it	is	more	tender	than	beef	or	mutton	,	and	easily	scorched	,	paper	it	,
作为	它	是	更多的	投标	比	牛肉	或者	羊肉	,	和	容易地	烧焦的	,	纸	它	,

由于它比牛肉或羊肉更嫩，而且容易烧焦，所以要用纸包好。

[ɪ'speʃəli] [ðə; ði][fæt][pɑːrts] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][sʌm; səm] ['dɪstəns] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ə; eɪ] [waɪl] [tuː; tə]

especially	the	fat	parts	,	lay	it	some	distance	from	the	fire	a	while	to
尤其	这	胖的	部分	,	躺	它	一些	距离	从	这	火	一个	尽管	到

[hiːt] ['dʒentli] ,

heat	gently	,
热	轻轻地	,

尤其是脂肪部分，要放在离火源稍远的地方，慢慢加热。

[beɪst] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [ə; eɪ] - [paʊnd] [piːs] [rɪ'kwaɪrz] [wʌn]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər] ['roʊstɪŋ] ;

baste	it	well	;	a	15	pound	piece	requires	one	hour	and	a	quarter	roasting	;
绷	它	出色地	;	一个	-	磅	片	需要	一	小时	和	一个	四分之一	烘焙	;

充分涂抹酱汁；15磅重的肉需要烤一个小时十五分钟；

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [griːn] - ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [slaɪst] ['lemən] .

garnish	with	green	-	parsley	and	sliced	lemon	.
装饰	和	绿色的	-	香菜	和	切片	柠檬	.

用欧芹碎和柠檬片装饰。

[roʊst] [læm] .

Roast	Lamb	.
烤	羊肉	.

烤羊肉。

[leɪ] [daʊn] [tuː; tə][ə; eɪ] [klɪr] [gʊd] ['faɪər] [ðæt] [wɪl] [nɑːt][wɑːnt] ['stɜːrɪŋ] [ɔːr] ['ɔːltərɪŋ] ,

Lay	down	to	a	clear	good	fire	that	will	not	want	stirring	or	altering	,
莱	向下	到	一个	清除	好的	火	那	将要	不是	想	搅拌	或者	改变	,

生起一堆干净、稳定的篝火，这堆篝火不需要搅拌或改变。

[beɪst] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [dʌst] [ɑːn]['flaʊər] , [beɪst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['drɪpɪŋ] , [ænd; ənd] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ]

baste	with	butter	,	dust	on	flour	,	baste	with	the	dripping	,	and	before	you
绷	和	黄油	,	灰尘	在	面粉	,	绷	和	这	滴落	,	和	前	你

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,

take	it	up	,
拿	它	向上	,

涂上黄油，撒上面粉，再涂上滴落的油脂，然后拿起来之前，

[ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['bʌtər] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɑːn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pɑːrsli] [ʃred] [faɪn] ;

add	more	butter	and	sprinkle	on	a	little	salt	and	parsley	shred	fine	;
添加	更多的	黄油	和	撒	在	一个	小的	盐	和	香菜	撕碎	美好的	;

加入更多黄油，撒上少许盐和切碎的欧芹；

[send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][naɪs] , [griːn] ['piːz] , [freʃ] [biːnz] , [ɔːr][ə; eɪ] ['kɒliˌflaʊər] , [ɔːr]

send	to	table	with	a	nice	sallad	,	green	peas	,	fresh	beans	,	or	a	colliflower	,	or
发送	到	桌子	和	一个	好的	沙拉	,	绿色的	豌豆	,	新鲜的	豆子	,	或者	一个	花椰菜	,	或者

[ə'spærəgəs] .

asparagus	.
芦笋	.

配上美味的沙拉、青豆、新鲜豆角、花椰菜或芦笋即可上桌。

[tuː; tə] [stʌf] [ə; eɪ] ['tɜːrki] .

To	stuff	a	Turkey	.
到	东西	一个	火鸡	.

给火鸡填馅。

[greɪt] [ə; eɪ] [wiːt] [loʊf] , [wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd]
Grate a wheat loaf , one quarter of a pound butter , one quarter of a pound
格特 一个 小麦 面包 , 一 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 一 四分之一 的 一个 磅
[sɔːlt][pɔːrk] ,
salt pork ,
盐 猪肉 ,

将一块小麦面包、四分之一磅黄油、四分之一磅咸猪肉磨碎。

['faɪnli] [tʃɑːpt] , [ˌtuː'tuː] [egz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] ['mɑːrdʒərəm] , ['sʌmər] ['seɪvəri] , ['pɑːrsli] [ænd; ənd]
finely chopped , 2 eggs , a little sweet marjoram , summer savory , parsley and
精细地 切碎 , 2 鸡蛋 , 一个 小的 甜的 马郁兰 , 夏天 美味的 , 香菜 和
[seɪdʒ] ,
sage ,
圣人 ,

切碎的2个鸡蛋、少许甜马郁兰、夏季香薄荷、欧芹和鼠尾草

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] ([ɪf] [ðə; ði][pɔːrk][biː; bi][nɑːt] [sə'fɪʃ(ə)nt] ,) [fɪl] [ðə; ði][bɜːrd][ænd; ənd] [soʊ] [ʌp] .
pepper and salt (if the pork be not sufficient ,) fill the bird and sew up .
胡椒 和 盐 (如果 这 猪肉 是 不是 充足的 ,) 充满 这 鸟 和 缝 向上 .

如果猪肉不够，可以用胡椒粉和盐填满禽肉，然后缝合起来。

[ðə; ði] [seɪm] [wɪl] ['ænsər] [fɔːr; fər][ɔːl][waɪld] [faʊl] .
The same will answer for all Wild Fowl .
这 相同的 将要 回答 为了 全部 荒野 鸡 .

同样的道理也适用于所有野生水禽。

['wɔːtər] [faʊlz] [rɪ'kwaɪər] ['ʌnjənz] .
Water Fowls require onions .
水 家禽 要求 洋葱 .

水禽需要洋葱。

[ðə; ði] [seɪm] [ɪn'griːdiənts] [stʌf] [ə; eɪ][leg][ʌv; əv] [viːl] , [freʃ] [pɔːrk][ɔːr][ə; eɪ][lɔɪn][ʌv; əv]
The same ingredients stuff a leg of Veal , fresh Pork or a loin of
这 相同的 原料 东西 一个 腿 的 小牛肉 , 新鲜的 猪肉 或者 一个 腰部 的

同样的配料可以用来填充小牛肉腿、新鲜猪肉或里脊肉。

[viːl] .
Veal .
小牛肉 .

小牛肉。

[tuː; tə] [stʌf] [ænd; ənd] [roʊst] [ə; eɪ] ['tɜːrki] , [ɔːr] [faʊl] .
To stuff and roast a Turkey , or Fowl .
到 东西 和 烤 一个 火鸡 , 或者 鸡 .

给火鸡或家禽填馅并烤制。

[wʌn] [paʊnd] [sɔːft] [wiːt] [bred] , [θriː] ['aʊnsɪz] [biːf] ['suːɪt] , [θriː] [egz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] [taɪm] ,
One pound soft wheat bread , 3 ounces beef suet , 3 eggs , a little sweet thyme ,
一 磅 柔软的 小麦 面包 , 3 盎司 牛肉 羊脂 , 3 鸡蛋 , 一个 小的 甜的 百里香 ,

一磅软小麦面包，3盎司牛油，3个鸡蛋，少许甜百里香，

[swiːt] ['mɑːrdʒərəm] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][sʌm; səm][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [waɪn] ;
sweet marjoram , pepper and salt , and some add a gill of wine ;
甜的 马郁兰 , 胡椒 和 盐 , 和 一些 添加 一个 鳃 的 葡萄酒 ;

甜马郁兰、胡椒和盐，有些人还会加一吉尔葡萄酒；

[fɪl] [ðə; ði][bɜːrd][ˌðer'wɪð; ˌðer'wɪθ][ænd; ənd] [soʊ] [ʌp] , [hæŋ] [daʊn] [tuː; tə][ə; eɪ] ['stedi] ['sɑːlɪd]['faɪər] ,
fill the bird therewith and sew up , hang down to a steady solid fire ,
充满 这 鸟 由此 和 缝 向上 , 悬挂 向下 到 一个 稳定的 坚硬的 火 ,

将馅料填入鸟体内并缝合，然后挂到稳定的明火上烤。

['beɪstɪŋ] ['fri:kwəntli] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd]['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [roʊst] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [sti:m] [i'mɪts]

basting	**frequently**	**with**	**salt**	**and**	**water**	**,**	**and**	**roast**	**until**	**a**	**steam**	**emits**
涂抹	频繁地	和	盐	和	水	,	和	烤	直到	一个	蒸汽	发出

[frʌm; frəm][ðə; ði] [brest] ,

from	**the**	**breast**	**,**
从	这	胸部	,

经常用盐和水涂抹，烤至鸡胸肉冒出蒸汽为止。

[pʊt][wʌn][θɜ:rd][ʌv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntu:][ðə; ði]['greɪvi] ,

put	**one**	**third**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**butter**	**into**	**the**	**gravy**	**,**
放	一	第三	的	一个	磅	的	黄油	进入	这	肉汁	,

在肉汁中加入三分之一磅黄油，

[dʌst] ['flaʊər]['oʊvər][ðə; ði][bɜ:rd][ænd; ənd] [beɪst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['greɪvi] ; [sɜ:rv] [ʌp][wɪð; wɪθ] [bɔɪld]

dust	**flour**	**over**	**the**	**bird**	**and**	**baste**	**with**	**the**	**gravy**	**;**	**serve**	**up**	**with**	**boiled**
灰尘	面粉	超过	这	鸟	和	绷	和	这	肉汁	;	服务	向上	和	煮沸

['ʌnjənz][ænd; ənd] ['kræmbɛri] - [sɔ:s] ,

onions	**and**	**cranberry**	**-**	**sauce**	**,**
洋葱	和	蔓越莓	-	酱	,

在鸡身上撒上薄薄一层面粉，刷上肉汁；配上煮洋葱和蔓越莓酱即可食用。

['mæŋgoʊz] , ['pɪkəlz] [ɔ:r] ['seləri] . [ˌtu:'tu:] .

mangoes	**,**	**pickles**	**or**	**celery**	**.**	**2**	**.**
芒果	,	泡菜	或者	芹菜	.	2	.

芒果、腌菜或芹菜。2.

['ʌðər] [ə'mɪt][ðə; ði] [swi:t] [hɜ:rb] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ['pɑ:rsli] [dʌn] [wɪð; wɪθ] [pə'tetoz] . [θri:] .

Others	**omit**	**the**	**sweet**	**herbs**	**,**	**and**	**add**	**parsley**	**done**	**with**	**potatoes**	**.**	**3**	**.**
其他的	忽略	这	甜的	草药	,	和	添加	香菜	完毕	和	土豆	.	3	.

另一些人则省略了甜香草，加入了与土豆一起炒的欧芹。3.

[bɔɪl][ænd; ənd] [mæʃ] [θri:][paɪnts] [pə'tetoz] , [wet][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [ˌeɪ di: 'di:] [swi:t] [hɜ:rb] ,

Boil	**and**	**mash**	**3**	**pints**	**potatoes**	**,**	**wet**	**them**	**with**	**butter**	**,**	**add**	**sweet**	**herbs**	**,**
熬	和	捣碎	3	品脱	土豆	,	湿的	他们	和	黄油	,	添加	甜的	草药	,

将3品脱土豆煮熟捣成泥，淋上黄油，加入香草。

['pepər] , [sɔ:lt] , [fɪl] [ænd; ənd][roʊst][æz; əz] [ə'bʌv] .

pepper	**,**	**salt**	**,**	**fill**	**and**	**roast**	**as**	**above**	**.**
胡椒	,	盐	,	充满	和	烤	作为	多于	.

按上述方法，加入胡椒粉、盐、馅料和烤制。

[tu:; tə] [stʌf] [ænd; ənd][roʊst][ə; eɪ]['gɑ:slɪn] .

To	**stuff**	**and**	**roast**	**a**	**Goslin**	**.**
到	东西	和	烤	一个	戈斯林	.

填馅烤鹅。

[bɔɪl][ðə; ði]['ɪnwərdz] ['tendər] , [tʃɑ:p] [ðem; ðəm][faɪn] , [pʊt] ['dʌb(ə)l]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['greɪtɪd] [bred] ,

Boil	**the**	**inwards**	**tender**	**,**	**chop**	**them**	**fine**	**,**	**put**	**double**	**quantity**	**of**	**grated**	**bread**	**,**
熬	这	向内	投标	,	劈	他们	美好的	,	放	双倍的	数量	的	磨碎的	面包	,

将果肉煮软，切碎，加入双倍量的面包屑。

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] , ['pepər] , [sɔ:lt] , ([ænd; ənd] [swi:t] [hɜ:rb] [ɪf] [ju:; jʊ][laɪk]) [ˌtu:'tu:] [egz] ['məʊldɪd]

4	**ounces**	**butter**	**,**	**pepper**	**,**	**salt**	**,**	**(**	**and**	**sweet**	**herbs**	**if**	**you**	**like**	**)**	**2**	**eggs**	**moulded**
4	盎司	黄油	,	胡椒	,	盐	,	(	和	甜的	草药	如果	你	喜欢	)	2	鸡蛋	模制

['ɪntu:][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] ,

into	**the**	**stuffing**	**,**
进入	这	馅	,

4盎司黄油、胡椒粉、盐（如果喜欢的话还可以加些香草）、2个鸡蛋捏成馅料，

['pɑːrbɔɪl][fɔːr]['ʌnjənz][ænd; ənd][tʃɑːp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][waɪn] , [ænd; ənd][roʊst]

parboil	**4**	**onions**	**and**	**chop**	**them**	**into**	**the**	**stuffing**	**,**	**add**	**wine**	**,**	**and**	**roast**
腩	4	洋葱	和	劈	他们	进入	这	馅	,	添加	葡萄酒	,	和	烤

[ðə; ði][bɜːrd] .

the	**bird**	**.**
这	鸟	.

将 4 个洋葱焯水后切碎加入馅料中，加入葡萄酒，然后烤制这只鸟。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] ['stʌfɪŋ] [fɔːr; fər] ['evri] [kaɪnd][ʌv; əv]['wɔːtər] [faʊl] , [wɪtʃ] [rɪ'kwaɪrz] ['ʌnjən] [sɔːs] .

The	**above**	**is**	**a**	**good**	**stuffing**	**for**	**every**	**kind**	**of**	**Water**	**Fowl**	**,**	**which**	**requires**	**onion**	**sauce**	**.**
这	多于	是	一个	好的	馅	为了	每一个	种类	的	水	鸡	,	哪个	需要	洋葱	酱	.

以上是一种适合各种水禽的馅料，需要搭配洋葱酱。

[tuː; tə] ['smʌðər] [ə; eɪ] [faʊl] [ɪn] ['ɔɪstər] .

To	**smother**	**a**	**Fowl**	**in**	**Oysters**	**.**
到	窒息	一个	鸡	在	牡蛎	.

用牡蛎闷死一只家禽。

[fɪl] [ðə; ði][bɜːrd][wɪð; wɪθ][draɪ] ['ɔɪstər] ,

Fill	**the**	**bird**	**with**	**dry**	**Oysters**	**,**
充满	这	鸟	和	干燥	牡蛎	,

将干牡蛎填入鸟腹中，

[ænd; ənd] [soʊ] [ʌp][ænd; ənd][bɔɪl][ɪn]['wɔːtər][dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði][bɜːrd] ,

and	**sew**	**up**	**and**	**boil**	**in**	**water**	**just**	**sufficient**	**to**	**cover**	**the**	**bird**	**,**
和	缝	向上	和	熬	在	水	只是	充足的	到	覆盖	这	鸟	,

缝合好后，放入刚好没过鸟的水中煮沸。

[sɔːlt][ænd; ənd]['siːz(ə)n][tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] — [wen] [dʌn] ['tendər] ,

salt	**and**	**season**	**to**	**your**	**taste**	**—**	**when**	**done**	**tender**	**,**
盐	和	季节	到	你的	品尝	—	什么时候	完毕	投标	,

根据个人口味加盐和调味料——煮至软嫩即可。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [stuːd] ['ɔɪstər] ,

put	**into**	**a**	**deep**	**dish**	**and**	**pour**	**over**	**it**	**a**	**pint**	**of**	**stewed**	**oysters**	**,**
放	进入	一个	深的	盘子	和	倒	超过	它	一个	品脱	的	炖	牡蛎	,

放入深盘中，浇上一品脱炖牡蛎。

[wel] ['bʌtərd] [ænd; ənd] ['pepəd] , ['gɑːrnɪʃ] [ə; eɪ] ['tɜːrki] [wɪð; wɪθ][sprɪgz][ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ɔːr] [liːvz] [ʌv; əv] [sɛlɜ-i] :

well	**buttered**	**and**	**peppered**	**,**	**garnish**	**a**	**turkey**	**with**	**sprigs**	**of**	**parsley**	**or**	**leaves**	**of**	**cellery**	**:**
出色地	涂黄油的	和	胡椒	,	装饰	一个	火鸡	和	枝条	的	香菜	或者	树叶	的	芹菜	:

将火鸡涂上黄油，撒上胡椒粉，再用欧芹枝或芹菜叶装饰：

[ə; eɪ] [faʊl] [ɪz][best][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['pɑːrsli] [sɔːs] .

a	**fowl**	**is**	**best**	**with**	**a**	**parsley**	**sauce**	**.**
一个	鸡	是	最好的	和	一个	香菜	酱	.

家禽配欧芹酱汁味道最佳。

[tuː; tə] [stʌf] [ə; eɪ] [leg] [ʌv; əv] [viːl] .

To	**stuff**	**a**	**Leg**	**of**	**Veal**	**.**
到	东西	一个	腿	的	小牛肉	.

给小牛肉腿填馅。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [viːl] , [hæf] [paʊnd] [pɔːrk] (['sɔːltɪd] ,) [wʌn] [paʊnd] ['greɪtɪd] [bred] ,

Take	**one**	**pound**	**of**	**veal**	**,**	**half**	**pound**	**pork**	**(**	**salted**	**,**	**)**	**one**	**pound**	**grated**	**bread**	**,**
拿	一	磅	的	小牛肉	,	一半	磅	猪肉	(	咸的	,	)	一	磅	磨碎的	面包	,

取一磅小牛肉，半磅猪肉（腌制），一磅磨碎的面包，

[tʃɑːp] [ɔːl] ['veri] [faɪn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv] [griːn] ['pɑːrsli] , ['pepər] [ˌaɪ 'tiː] ,

chop	all	very	fine	,	with	a	handful	of	green	parsley	,	pepper	it	,
劈	全部	非常	美好的	,	和	一个	少数	的	绿色的	香菜	,	胡椒	它	,

将所有食材切碎，加入一把绿欧芹，撒上胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] [ænd; ənd][θriː] [egz] , ([ænd; ənd] [swiːt] [hɜːrb] [ɪf] [juː; jʊ][laɪk][ðem; ðəm] ,

add	3	ounces	butter	and	3	eggs	,	(	and	sweet	herbs	if	you	like	them	,
添加	3	盎司	黄油	和	3	鸡蛋	,	(	和	甜的	草药	如果	你	喜欢	他们	,

加入 3 盎司黄油和 3 个鸡蛋（如果喜欢的话，还可以加入甜香草）。

) [kʌt][ðə; ði][leg] [raʊnd] [laɪk][ə; eɪ][hæm][ænd; ənd][stæb][ˌaɪ 'tiː] [fʊl] [ʌv; əv][hoʊlz] ,

)	cut	the	leg	round	like	a	ham	and	stab	it	full	of	holes	,
)	切	这	腿	圆形的	喜欢	一个	火腿	和	刺	它	满的	的	孔	,

将腿像火腿一样切成圆片，然后在上面扎满洞。

[ænd; ənd] [fɪl] [ɪn][ɔːl][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] ; [ðen] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ðə; ði][leg][ænd; ənd] [dʌst] [ɑːn]

and	fill	in	all	the	stuffing	;	then	salt	and	pepper	the	leg	and	dust	on
和	充满	在	全部	这	馅	;	然后	盐	和	胡椒	这	腿	和	灰尘	在

[sʌm; səm]['flaʊər] ;

some	flour	;
一些	面粉	;

将馅料全部填入；然后在鸡腿上撒上盐和胡椒粉，再裹上一层面粉；

[ɪf] [beɪkt] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] , [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] ,

if	baked	in	an	oven	,	put	into	a	sauce	pan	with	a	little	water	,
如果	烘焙	在	一个	烤箱	,	放	进入	一个	酱	平底锅	和	一个	小的	水	,

如果是用烤箱烤的，就放到加了少许水的平底锅里。

[ɪf] ['pɑːtɪd] , [leɪ] [sʌm; səm] - [æt; ət][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][pɑːt] ,

if	potted	,	lay	some	scewers	at	the	bottom	of	the	pot	,
如果	盆栽	,	躺	一些	-	在	这	底部	的	这	锅	,

如果是盆栽，在盆底放一些竹签。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði][leg][ɑːn][ðə; ði] - ,

put	in	a	little	water	and	lay	the	leg	on	the	scewers	,
放	在	一个	小的	水	和	躺	这	腿	在	这	-	,

加一点水，然后把腿放在螺丝上，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['faɪər]['rendər][ˌaɪ 'tiː]['tendər] , (['friːkwəntli] ['ædɪŋ] ['wɔːtər] ,) [wen] [dʌn] [teɪk]

with	a	gentle	fire	render	it	tender	,	(	frequently	adding	water	,	)	when	done	take
和	一个	温和的	火	使成为	它	投标	,	(	频繁地	添加	水	,	)	什么时候	完毕	拿

[aʊt][ðə; ði][leg] ,

out	the	leg	,
出去	这	腿	,

用小火慢炖至软烂（期间需经常加水），炖好后取出鸡腿。

[pʊt] ['bʌtər] [ɪn][ðə; ði][pɑːt][ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði][leg] ,

put	butter	in	the	pot	and	brown	the	leg	,
放	黄油	在	这	锅	和	棕色的	这	腿	,

锅里放黄油，把鸡腿煎至金黄。

[ðə; ði]['greɪvi][ɪn][ə; eɪ] ['seprət] ['ves(ə)l][mʌst; məst][biː; bi] ['θɪkənd] [ænd; ənd] ['bʌtərd] [ænd; ənd][ə; eɪ]

the	gravy	in	a	separate	vessel	must	be	thickened	and	buttered	and	a
这	肉汁	在	一个	分离	血管	必须	是	增稠	和	涂黄油的	和	一个

['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ketʃəp] ['ædɪd] .

spoonful	of	ketchup	added	.
一勺	的	番茄酱	额外	.

将肉汁放在另一个容器中，加水勾芡，加入黄油，再加一勺番茄酱。

[tuː; tə] [stʌf] [ə; eɪ][leg][ʌv; əv][pɔːrk][tuː; tə] [beɪk] [ɔːr] [roʊst] .

To	stuff	a	leg	of	Pork	to	bake	or	roast	.
到	东西	一个	腿	的	猪肉	到	烤	或者	烤	.

将猪腿填入馅料，然后烘烤或烤制。

[kɔːrn][ðə; ði][leg] - ['aʊərz][ænd; ənd] [stʌf] [wɪð; wɪθ] ['sɔːsɪdʒ] [miːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n]

Corn	**the**	**leg**	**48**	**hours**	**and**	**stuff**	**with**	**sausage**	**meat**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**
玉米	这	腿	-	小时	和	东西	和	香肠	肉	和	烤	在	一个	热的	烤箱

[tuː] ['aʊərz][ænd; ənd][æn; ən][hæf][ɔːr][roʊst] .

two	**hours**	**and**	**an**	**half**	**or**	**roast**	**.**
二	小时	和	一个	一半	或者	烤	.

将鸡腿腌制 48 小时，然后塞入香肠肉，在高温烤箱中烘烤两个半小时或烤制。

[tuː; tə]['æləmoʊd][ə; eɪ] [raʊnd] [ʌv; əv] [biːf] .

To	**alamode**	**a**	**round**	**of**	**Beef**	**.**
到	阿拉莫德	一个	圆形的	的	牛肉	.

为一轮牛肉配上奶油。

[tuː; tə][ə; eɪ] - [ɔːr] - [paʊnd] [raʊnd] [ʌv; əv] [biːf] , [pʊt][wʌn] [aʊns] [sɔːlt] - ['pɛtɚ] ,

To	**a**	**14**	**or**	**16**	**pound**	**round**	**of**	**beef**	**,**	**put**	**one**	**ounce**	**salt**	**-**	**petre**	**,**
到	一个	-	或者	-	磅	圆形的	的	牛肉	,	放	一	盎司	盐	-	彼得	,

在一块14或16磅重的牛圆肉中，放入一盎司硝石。

- ['aʊərz]['æftər] [stʌf] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] : [wʌn][ænd; ənd][hæf] [paʊnd] [biːf] ,

48	**hours**	**after**	**stuff**	**it**	**with**	**the**	**following**	**:**	**one**	**and**	**half**	**pound**	**beef**	**,**
-	小时	后	东西	它	和	这	下列的	:	一	和	一半	磅	牛肉	,

48小时后，将以下食材塞入：一磅半牛肉，

[wʌn] [paʊnd] [sɔːlt][pɔːrk] , [tuː] [paʊnd] ['greɪtɪd] [bred] , [tʃɑːp] [ɔːl] [faɪn] [ænd; ənd] [rʌb] [ɪn][hæf] [paʊnd]

one	**pound**	**salt**	**pork**	**,**	**two**	**pound**	**grated**	**bread**	**,**	**chop**	**all**	**fine**	**and**	**rub**	**in**	**half**	**pound**
一	磅	盐	猪肉	,	二	磅	磨碎的	面包	,	劈	全部美好的		和	擦	在	一半	磅

['bʌtər] ,

butter	**,**
黄油	,

一磅咸猪肉，两磅磨碎的面包，全部切碎，涂上半磅黄油。

[sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [kaɪ'en] , ['sʌmər] ['seɪvəri] , [taɪm] ; [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn] - [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]

salt	**,**	**pepper**	**and**	**cayenne**	**,**	**summer**	**savory**	**,**	**thyme**	**;**	**lay**	**it**	**on**	**scewers**	**in**	**a**	**large**
盐	,	胡椒	和	辣椒	,	夏天	美味的	,	百里香	;	躺	它	在	-	在	一个	大的

[pɑːt] ,

pot	**,**
锅	,

盐、胡椒粉、辣椒粉、夏季香薄荷、百里香；将它们用竹签串起来，放在一个大锅里。

['oʊvər][θriː][paɪnts][hɑːt]['wɔːtər] ([wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [biː; bi] [sə'plaɪd] [wɪð; wɪθ] ,

over	**3**	**pints**	**hot**	**water**	**(**	**which**	**it**	**must**	**occasionally**	**be**	**supplied**	**with**	**,**
超过	3	品脱	热的	水	(	哪个	它	必须	偶尔	是	供应	和	,

超过3品脱的热水（必须偶尔供应），

) [ðə; ði] [stiːm] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪn][fɔːr][ɔːr][faɪv]['aʊərz] [wɪl] ['rendər] [ðə; ði] [raʊnd] ['tendər] [ɪf] ['oʊvər][ə; eɪ]

)	**the**	**steam**	**of**	**which**	**in**	**4**	**or**	**5**	**hours**	**will**	**render**	**the**	**round**	**tender**	**if**	**over**	**a**
)	这	蒸汽	的	哪个	在	4	或者	5	小时	将要	使成为	这	圆形的	投标	如果	超过	一个

['mɑːdərət] ['faɪər] ;

moderate	**fire**	**;**
缓和	火	;

）用中等火力加热4到5个小时，蒸汽就能使圆饼变软；

[wen] ['tendər] , [teɪk] [ə'weɪ] [ðə; ði]['greɪvi][ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ]['flaʊər][ænd; ənd] ['bʌtər] ,

when	**tender**	**,**	**take**	**away**	**the**	**gravy**	**and**	**thicken**	**with**	**flour**	**and**	**butter**	**,**
什么时候	投标	,	拿	离开	这	肉汁	和	加厚	和	面粉	和	黄油	,

[ænd; ənd] [bɔɪl] ,

and	**boil**	**,**
和	熬	,

煮软后，撇去肉汁，用面粉和黄油勾芡，然后煮沸。

[braʊn] [ðə; ði] [raʊnd] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['flaʊər] , ['ædɪŋ] ['ketʃəp] [ænd; ənd] [waɪn] [tuː; tə] [jʊr; jər] [teɪst] .

brown	the	round	with	butter	and	flour	,	adding	ketchup	and	wine	to	your	taste	.
棕色的	这	圆形的	和	黄油	和	面粉	,	添加	番茄酱	和	葡萄酒	到	你的	品尝	.

用黄油和面粉将圆饼煎至金黄，根据个人口味加入番茄酱和葡萄酒。

[tuː; tə]['æləmoʊd][ə; eɪ] [raʊnd] .

To	alamode	a	round	.
到	阿拉莫德	一个	圆形的	.

为一轮比赛加油。

[teɪk] [fæt][pɔːrk] [kʌt] [ɪn]['slaɪsɪz][ɔːr] [mɪns] , ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] ['pepər] , [sɔːlt] ,

Take	fat	pork	cut	in	slices	or	mince	,	season	it	with	pepper	,	salt	,
拿	胖的	猪肉	切	在	切片	或者	剁碎	,	季节	它	和	胡椒	,	盐	,

取肥猪肉切片或剁碎，用胡椒粉、盐调味，

[swiːt] ['mɑːrdʒərəm][ænd; ənd] [taɪm] , [kloʊvz] , [meɪs] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] ,

sweet	marjoram	and	thyme	,	cloves	,	mace	and	nutmeg	,
甜的	马郁兰	和	百里香	,	丁香	,	锤	和	肉豆蔻	,

甜马郁兰和百里香，丁香，肉豆蔻皮和肉豆蔻，

[meɪk] [hoʊlz] [ɪn] [ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd] [stʌf] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [naɪt] [bɪ'fɔːr] [kʊkt] ;

make	holes	in	the	beef	and	stuff	it	the	night	before	cooked	;
制作	孔	在	这	牛肉	和	东西	它	这	夜晚	前	煮熟	;

在牛肉上戳几个洞，然后把馅料塞进去，前一天晚上煮熟；

[pʊt] [sʌm; səm] [boʊnz] [ə'krɔːs] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pɑːt] [tuː; tə] [kiːp] [frʌm; frəm] ['bɜːrnɪŋ] ,

put	some	bones	across	the	bottom	of	the	pot	to	keep	from	burning	,
放	一些	骨头	穿过	这	底部	的	这	锅	到	保持	从	燃烧	,

在锅底铺些骨头，防止烧焦。

[pʊt] [ɪn] [wʌn] [kwɔːrt] ['klærət] [waɪn] , [wʌn] [kwɔːrt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [wʌn] ['ʌnjən] ;

put	in	one	quart	Claret	wine	,	one	quart	water	and	one	onion	;
放	在	一	夸脱	酒红色	葡萄酒	,	一	夸脱	水	和	一	洋葱	;

放入一夸脱红葡萄酒、一夸脱水和一个洋葱；

[leɪ] [ðə; ði] [raʊnd] [ɑːn] [ðə; ði] [boʊnz] , ['kʌvər] [kloʊz] [ænd; ənd] [stɑːp] [ˌaɪ 'tiː] [raʊnd] [ðə; ði] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [doʊ] ;

lay	the	round	on	the	bones	,	cover	close	and	stop	it	round	the	top	with	dough	;
躺	这	圆形的	在	这	骨头	,	覆盖	关闭	和	停止	它	圆形的	这	顶部	和	面团	;

将圆饼放在骨头上，盖好，用面团封住顶部；

[hæŋ] [ɑːn][ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ænd; ənd] [stuː] ['dʒentli] [tuː] ['aʊərz] ; [tɜːrn][ˌaɪ 'tiː] ,

hang	on	in	the	morning	and	stew	gently	two	hours	;	turn	it	,
悬挂	在	在	这	早晨	和	炖	轻轻地	二	小时	;	转动	它	,

早上先放好，小火慢炖两个小时；翻面，

[ænd; ənd][stɑːp] [taɪt] [ænd; ənd] [stuː] [tuː] ['aʊərz] [mɔːr] ; [wen] [dʌn] ['tendər] ,

and	stop	tight	and	stew	two	hours	more	;	when	done	tender	,
和	停止	紧的	和	炖	二	小时	更多的	;	什么时候	完毕	投标	,

盖紧锅盖，再炖两个小时；炖至软烂后，

[greɪt] [ə; eɪ] [krʌst] [ʌv; əv] [bred] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['faɪər] ;

grate	a	crust	of	bread	on	the	top	and	brown	it	before	the	fire	;
格特	一个	地壳	的	面包	在	这	顶部	和	棕色的	它	前	这	火	;

在面包顶部刨上一层面包皮，用火烤至金黄；

[skʌm] [ðə; ði] ['greɪvi] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtər] [boʊt] ,

scum	**the**	**gravy**	**and**	**serve**	**in**	**a**	**butter**	**boat**	**,**
浮渣	这	肉汁	和	服务	在	一个	黄油	船	,

撇去肉汁表面的浮沫，盛入黄油盅中即可。

[sɜːrv] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['rezɪduː] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['greɪvi] [ɪn] [ðə; ði] [dɪʃ] .

serve	**it**	**with**	**the**	**residue**	**of**	**the**	**gravy**	**in**	**the**	**dish**	**.**
服务	它	和	这	残留物	的	这	肉汁	在	这	盘子	.

将菜肴连同盘中剩余的肉汁一起上桌。

[tuː; tə] [dres] [ə; eɪ] ['tɜːrt(ə)l] .

To	**Dress**	**a**	**Turtle**	**.**
到	裙子	一个	龟	.

给乌龟穿衣服。

[fɪl] [ə; eɪ] ['bɔɪlər] [ɔːr] ['ket(ə)l] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [skɔːld] [ðə; ði]

Fill	**a**	**boiler**	**or**	**kettle**	**,**	**with**	**a**	**quantity**	**of**	**water**	**sufficient**	**to**	**scald**	**the**
充满	一个	锅炉	或者	壶	,	和	一个	数量	的	水	充足的	到	烫伤	这

-	[ænd; ənd]	-	,

callapach	**and**	**Callapee**	**,**
-	和	-	,

在锅炉或水壶中倒入足够的水，足以将卡拉帕奇和卡拉皮烫伤。

[ðə; ði] [fɪnz] , & [siː] . [ænd; ənd] [ə'baʊt] [naɪn] [ə'klɔk, əu-] [hæŋ] [ʌp] [jʊr; jər] ['tɜːrt(ə)l] [baɪ] [ðə; ði] [haɪnd] [fɪnz] ,

the	**fins**	**,**	**&**	**c**	**.**	**and**	**about**	**9**	**o'clock**	**hang**	**up**	**your**	**Turtle**	**by**	**the**	**hind**	**fins**	**,**
这	鳍	,	&	c	.	和	关于	9	点钟	悬挂	向上	你的	龟	经过	这	后	鳍	,

鳍等等，大约9点钟的时候，把你的乌龟用后鳍吊起来。

[kʌt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [seɪv] [ðə; ði] [blʌd] ,

cut	**of**	**the**	**head**	**and**	**save**	**the**	**blood**	**,**
切	的	这	头	和	节省	这	血	,

砍下头颅，把血留下来。

[teɪk] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] ['pɔɪntɪd] [naɪf] [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] - [frʌm; frəm] [ðə; ði] - ,

take	**a**	**sharp**	**pointed**	**knife**	**and**	**separate**	**the**	**callapach**	**from**	**the**	**callapee**	**,**
拿	一个	锋利的	尖	刀	和	分离	这	-	从	这	-	,

用一把锋利的尖刀将卡拉帕奇（callapach）与卡拉皮（callapee）分开，

[ɔːr] [ðə; ði] [bæk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['beli] [pɑːrt] , [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʃəuldəz] ,

or	**the**	**back**	**from**	**the**	**belly**	**part**	**,**	**down**	**to**	**the**	**shoulders**	**,**
或者	这	后退	从	这	腹部	部分	,	向下	到	这	肩膀	,

或者从腹部到肩膀的背部，

[soʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [kʌm] [æt; ət] [ðə; ði] ['entreɪlz] [wɪtʃ] [teɪk] [aʊt] , [ænd; ənd] [kliːn] [ðem; ðəm] ,

so	**as**	**to**	**come**	**at**	**the**	**entrails**	**which**	**take**	**out**	**,**	**and**	**clean**	**them**	**,**
所以	作为	到	来	在	这	内脏	哪个	拿	出去	,	和	干净的	他们	,

以便取出内脏并进行清洁，

[æz; əz] [juː; jʊ] [wʊd] [ðoʊz] [ʌv; əv] ['eni] ['ʌðər] ['ænɪm(ə)l] , [ænd; ənd] [θroʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tʌb]

as	**you**	**would**	**those**	**of**	**any**	**other**	**animal**	**,**	**and**	**throw**	**them**	**into**	**a**	**tub**
作为	你	会	那些	的	任何	其他	动物	,	和	扔	他们	进入	一个	浴缸

[ʌv; əv] [kliːn] ['wɔːtər] ,

of	**clean**	**water**	**,**
的	干净的	水	,

就像对待其他动物的粪便一样，把它们扔进一桶清水中。

['teɪkɪŋ] [greɪt] [ker] [nɑːt] [tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [gɔːl] ,

taking	**great**	**care**	**not**	**to**	**break**	**the**	**gall**	**,**
采取	伟大的	关心	不是	到	休息	这	癯	,

小心翼翼地不弄断胆囊，

[bʌt; bət][tuː; tə][kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɔːf][frʌm; frəm][ðə; ði]['lɪvər][ænd; ənd] [θroʊ] [ˌaɪ 'tiː][ə'weɪ] ,

but	to	cut	it	off	from	the	liver	and	throw	it	away	,
但	到	切	它	离开	从	这	肝	和	扔	它	离开	,

但要把它从肝脏上切下来扔掉，

[ðen] ['seprət] [iːtʃ] [dɪ'stɪŋktli] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði][gʌts]['ɪntuː] [ə'nʌðər] ['ves(ə)l] ,

then	separate	each	distinctly	and	put	the	guts	into	another	vessel	,
然后	分离	每个	明显地	和	放	这	内脏	进入	其他	血管	,

然后将每种食材分别分离，并将内脏放入另一个容器中。

['oʊpən][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][smɔːl][pen] - [naɪf] [end][tuː; tə][end] , [wɑːʃ] [ðem; ðəm] [kliːn] ,

open	them	with	a	small	pen	-	knife	end	to	end	,	wash	them	clean	,
打开	他们	和	一个	小的	笔	-	刀	结尾	到	结尾	,	洗	他们	干净的	,

用小刀从头到尾划开，然后清洗干净。

[ænd; ənd] [drɔː] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] ['wʊlən] [klɔːθ] , [ɪn][wɔːrm]['wɔːtər] ,

and	draw	them	through	a	woolen	cloth	,	in	warm	water	,
和	画	他们	通过	一个	羊毛	布	,	在	温暖的	水	,

然后用温水将它们浸入羊毛布中。

[tuː; tə] [klɪr] [ə'weɪ][ðə; ði][slaɪm][ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn] [kliːn] [koʊld]['wɔːtər][tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər]

to	clear	away	the	slime	and	then	put	them	in	clean	cold	water	till	they	are
到	清除	离开	这	粘液	和	然后	放	他们	在	干净的	寒冷的	水	直到	他们	是

[juːst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['entreɪlz] ,

used	with	the	other	part	of	the	entrails	,
用过的	和	这	其他	部分	的	这	内脏	,

清除黏液后，将它们放入干净的冷水中，直到与其他内脏部分一起使用。

[wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi][kʌt][ʌp][smɔːl][tuː; tə][biː; bi] [mɪkst] [ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['dɪʃɪz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]

which	must	be	cut	up	small	to	be	mixed	in	the	baking	dishes	with	the
哪个	必须	是	切	向上	小的	到	是	混合	在	这	烘烤	菜肴	和	这

[miːt] ;

meat	;
肉	;

必须切成小块，才能与肉一起放入烤盘中；

[ðɪs] [dʌn] , ['seprət] [ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] ['beli] ['piːsɪz] ,

this	done	,	separate	the	back	and	belly	pieces	,
这	完毕	,	分离	这	后退	和	腹部	件	,

完成以上步骤后，将背部和腹部部分分开。

[ɪn'taɪərli] ['kʌtɪŋ] [ə'weɪ][ðə; ði] [fɔːr] [fɪnz][baɪ][ðə; ði] ['ʌpər] [dʒɔɪnt] , [wɪtʃ] [skɔːld] ;

entirely	cutting	away	the	fore	fins	by	the	upper	joint	,	which	scald	;
完全	切割	离开	这	前	鳍	经过	这	上	联合的	,	哪个	烫伤	;

将前鳍从上关节处完全切除，导致烫伤；

[piːl] [ɔːf][ðə; ði] [luːs] [skɪn][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] , ['leɪɪŋ] [ðem; ðəm][baɪ]

peal	off	the	loose	skin	and	cut	them	into	small	pieces	,	laying	them	by
皮尔	离开	这	松动的	皮肤	和	切	他们	进入	小的	件	,	躺下	他们	经过

[ðəm'selvz] ,

themselves	,
他们自己	,

剥去松弛的外皮，切成小块，单独摆放。

['iːðər] [ɪn] [ə'nʌðər] ['ves(ə)l] , [ɔːr][ɑːn][ðə; ði]['teɪbl] , ['redi] [tuː; tə][biː; bi] ['siːznd] ;

either	in	another	vessel	,	or	on	the	table	,	ready	to	be	seasoned	;
任何一个	在	其他	血管	,	或者	在	这	桌子	,	准备好	到	是	经验丰富的	;

可以放在另一个容器里，也可以放在桌子上，准备调味；

[ðen] [kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['beli] [pɑːrt] , [ænd; ənd] [kliːn] [ðə; ði] [bæk] [frʌm; frəm] [ðə; ði]
then **cut** **off** **the** **meat** **from** **the** **belly** **part** **,** **and** **clean** **the** **back** **from** **the**
然后 切 离开 这 肉 从 这 腹部 部分 , 和 干净的 这 后退 从 这

[lʌŋz] ,
lungs **,**
肺 ,

然后把腹部的肉切下来，再把背部的肺脏清理干净。

['kidniz] , & [siː] . [ænd; ənd] [ðæt] [miːt] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [æz; əz] [smɔːl] [æz; əz] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] ,
kidneys **,** **&** **c** **.** **and** **that** **meat** **cut** **into** **pieces** **as** **small** **as** **a** **walnut** **,**
肾脏 , & c . 和 那 肉 切 进入 件 作为 小的 作为 一个 核桃 ,

肾脏等等，以及切成核桃大小的肉块，

['leɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪkwaɪz] [baɪ] [ɪt'self] ; ['æftər] [ðɪs] [juː; jʊ] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [skɔːld] [ðə; ði] [bæk] ,
laying **it** **likewise** **by** **itself** **;** **after** **this** **you** **are** **to** **scald** **the** **back** **,**
躺下 它 同样地 经过 本身 ; 后 这 你 是 到 烫伤 这 后退 ,

将它单独放置；之后，你要用热水烫一下它的背部。

[ænd; ənd] ['beli] ['piːsɪz] , ['pʊlɪŋ] [ɔːf] [ðə; ði] [ʃel] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [bæk] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['jeloʊ] [skɪn]
and **belly** **pieces** **,** **pulling** **off** **the** **shell** **from** **the** **back** **,** **and** **the** **yellow** **skin**
和 腹部 件 , 拉 离开 这 壳 从 这 后退 , 和 这 黄色的 皮肤

[frʌm; frəm] [ðə; ði] ['beli] ,
from **the** **belly** **,**
从 这 腹部 ,

还有腹部的肉块，从背部剥去蛋壳，再从腹部剥去黄色的皮。

[wen] [ɔːl] [wɪl] [biː; bi] [waɪt] [ænd; ənd] [kliːn] ,
when **all** **will** **be** **white** **and** **clean** **,**
什么时候 全部 将要 是 白色的 和 干净的 ,

当一切都洁白无瑕的时候

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['kliːvər] [kʌt] [ðoʊz] [ʌp] ['laɪkwaɪz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['bɪgnəs]
and **with** **the** **kitchen** **cleaver** **cut** **those** **up** **likewise** **into** **pieces** **about** **the** **bigness**
和 和 这 厨房 菜刀 切 那些 向上 同样地 进入 件 关于 这 大

[ɔːr] [bredθ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [kɑːrd] ;
or **breadth** **of** **a** **card** **;**
或者 宽度 的 一个 卡片 ;

然后，用厨房刀将它们切成与卡片大小或宽度相仿的小块；

[pʊt] [ðoʊz] ['piːsɪz] ['ɪntuː] [kliːn] [koʊld] ['wɔːtər] ,
put **those** **pieces** **into** **clean** **cold** **water** **,**
放 那些 件 进入 干净的 寒冷的 水 ,

把这些碎片放入干净的冷水中。

[wɑːʃ] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [hiːp] [ɑːn] [ðə; ði] ['teɪbl] ,
wash **them** **and** **place** **them** **in** **a** **heap** **on** **the** **table** **,**
洗 他们 和 地方 他们 在 一个 堆 在 这 桌子 ,

把它们洗干净，堆放在桌子上。

[soʊ] [ðæt] [iːtʃ] [pɑːrt] [meɪ] [leɪ] [baɪ] [ɪt'self] ;
so **that** **each** **part** **may** **lay** **by** **itself** **;**
所以 那 每个 部分 可能 躺 经过 本身 ;

以便每一部分都能单独放置；

[ðə; ði] [miːt] ['biːɪŋ] [ðʌs] [prɪ'perd] [ænd; ənd] [leɪd] ['seprət] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ;
the **meat** **being** **thus** **prepared** **and** **laid** **separate** **for** **seasoning** **;**
这 肉 存在 因此 准备 和 铺设 分离 为了 调料 ;

将肉处理好后，单独摆放以便调味；

[mɪks] [tuː] [θɜːrd][pɑːrts][ʌv; əv][sɔːlt][ɔːr]['ræðər] [mɔːr] , [ænd; ənd][wʌn][θɜːrd][pɑːrt][ʌv; əv] - ['pepər]

mix	two	third	parts	of	salt	or	rather	more	,	and	one	third	part	of	cyanne	pepper
混合	二	第三	部分	的	盐	或者	相当	更多的	,	和	一	第三	部分	的	-	胡椒

,

,

,

将三分之二份盐（或更多）与三分之一份青椒混合。

[blæk] ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [meɪs] ['paʊndɪd] [faɪn] , [ænd; ənd][mɪkst][ɔːl]

black	pepper	,	and	a	nutmeg	,	and	mace	pounded	fine	,	and	mixt	all
黑色的	胡椒	,	和	一个	肉豆蔻	,	和	锤	猛击	美好的	,	和	混合	全部

[tə'geðər] ;

together	;
一起	;

黑胡椒、肉豆蔻、磨碎的肉豆蔻皮，全部混合在一起；

[ðə; ði]['kwɑːntəti] , [tuː; tə][biː; bi] [prə'pɔːrʃənd] [tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði]['tɜːrt(ə)l] ,

the	quantity	,	to	be	proportioned	to	the	size	of	the	Turtle	,
这	数量	,	到	是	比例匀称	到	这	尺寸	的	这	龟	,

数量要与乌龟的大小成比例。

[soʊ] [ðæt] [ɪn] [iːtʃ] [dɪʃ] [ðer; ðər] [meɪ] [biː; bi] [ə'baʊt] [θriː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['siːzənɪŋ] [tuː; tə] ['evri]

so	that	in	each	dish	there	may	be	about	three	spoonfuls	of	seasoning	to	every
所以	那	在	每个	盘子	那里	可能	是	关于	三	一勺	的	调料	到	每一个

[twelv] [paʊnd] [ʌv; əv] [miːt] ;

twelve	pound	of	meat	;
十二	磅	的	肉	;

这样，每道菜中每十二磅肉大约可以放三勺调味料；

[jʊr; jər] [miːt] ['biːɪŋ] [ðʌs] ['siːznd] , [get][sʌm; səm] [swiːt] [hɜːrb] , [sʌtʃ] [æz; əz] [taɪm] , ['seɪvəri] ,

your	meat	being	thus	seasoned	,	get	some	sweet	herbs	,	such	as	thyme	,	savory	,
你的	肉	存在	因此	经验丰富的	,	得到	一些	甜的	草药	,	这样的	作为	百里香	,	美味的	,

肉腌制好后，可以加入一些甜味香草，例如百里香、香薄荷等。

& [siː] . [let][ðem; ðəm][biː; bi]['draɪd][æn; ən] - [faɪn] ,

&	c	.	let	them	be	dryed	an	rub'd	fine	,
&	c	.	让	他们	是	干燥的	一个	-	美好的	,

等等。让它们晾干并擦亮。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [prə'vaɪdɪd][sʌm; səm] [diːp] ['dɪʃɪz] [tuː; tə] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ,

and	having	provided	some	deep	dishes	to	bake	it	in	,
和	拥有	假如	一些	深的	菜肴	到	烤	它	在	,

并提供了一些深烤盘来烘烤它，

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɑːmən] [braʊn] [wer] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['kɔːrsɪst] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]

which	should	be	of	the	common	brown	ware	,	put	in	the	coarsest	part	of	the
哪个	应该	是	的	这	常见的	棕色的	仓库	,	放	在	这	最粗糙	部分	的	这

[miːt] ,

meat	,
肉	,

应该使用普通的棕色陶罐，放入肉中最粗糙的部分。

[pʊt][ə; eɪ]['kwɔːrtər][paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] [æt; ət][ðə; ði]['bɑːtəm] [ʌv; əv] [iːtʃ] [dɪʃ] ,

put	a	quarter	pound	of	butter	at	the	bottom	of	each	dish	,
放	一个	四分之一	磅	的	黄油	在	这	底部	的	每个	盘子	,

在每个盘子底部放四分之一磅黄油，

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt][sʌm; səm][ʌv; əv] [iːtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['sevrəl] ['pɑːrslz] [ʌv; əv] [miːt] ,

and	then	put	some	of	each	of	the	several	parcels	of	meat	,
和	然后	放	一些	的	每个	的	这	一些	包裹	的	肉	,

然后把几包肉中的每一份都放进去一些，

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['dɪʃɪz] [meɪ] [biː; bi] [ɔːl] [ə'laɪk] [ænd; ənd] [hæv; həv] ['iːkwəl] ['pɔːʃənz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['dɪfrənt]

so **that** **the** **dishes** **may** **be** **all** **alike** **and** **have** **equal** **portions** **of** **the** **different**

所以 那 这 菜肴 可能 是 全部 同样 和 有 平等的 部分 的 这 不同的

[pɑːrts] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['tɜːrt(ə)l] ,

parts **of** **the** **Turtle** **,**

部分 的 这 龟 ,

这样，所有菜肴就可以一样，并且龟的各个部位份量都相等。

[ænd; ənd] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['leɪɪŋ] [ʌv; əv] [miːt] [struː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] [swiːt]

and **between** **each** **laying** **of** **meat** **strew** **a** **little** **of** **the** **mixture** **of** **sweet**

和 之间 每个 躺下 的 肉 脞 一个 小的 的 这 混合物 的 甜的

[hɜːrb] ,

herbs **,**

草药 ,

在每铺一层肉之间撒上少许混合的甜香草，

[fɪl] [jʊr; jər] ['dɪʃɪz] [wɪ'ðɪn] [æn; ən] [ɪntʃ] [æn; ən] [hæf] , [ɔːr] [tuː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tɑːp] ;

fill **your** **dishes** **within** **an** **inch** **an** **half** **,** **or** **two** **inches** **of** **the** **top** **;**

充满 你的 菜肴 之内 一个 英寸 一个 一半 , 或者 二 英寸 的 这 顶部 ;

将菜肴盛入碗中，距离碗口留出一英寸半或两英寸的空隙；

[bɔɪl] [ðə; ði] [blʌd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['tɜːrt(ə)l] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ,

boil **the** **blood** **of** **the** **Turtle** **,** **and** **put** **into** **it** **,**

熬 这 血 的 这 龟 , 和 放 进入 它 ,

将龟血煮沸，放入其中，

[ðen] [leɪ] [ɑːn] ['fɔːrsmiːt] [bɔːlz] [meɪd] [ʌv; əv] [viːl] , ['haɪli] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [seɪm] ['siːzənɪŋ]

then **lay** **on** **forcemeat** **balls** **made** **of** **veal** **,** **highly** **seasoned** **with** **the** **same** **seasoning**

然后 躺 在 肉馅 球 制成 的 小牛肉 , 高度 经验丰富的 和 这 相同的 调料

[æz; əz] [ðə; ði] ['tɜːrt(ə)l] ;

as **the** **Turtle** **;**

作为 这 龟 ;

然后在上面放上用小牛肉制成的肉丸，并用与海龟相同的调味料进行深度调味；

[pʊt] [ɪn] [iːtʃ] [dɪʃ] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [mə'dɪrə] [waɪn] ,

put **in** **each** **dish** **a** **gill** **of** **Madeira** **Wine** **,**

放 在 每个 盘子 一个 鳃 的 马德拉 葡萄酒 ,

每道菜里放一吉尔马德拉葡萄酒，

[ænd; ənd] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtər] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kən'viːniəntli] [hoʊld] ,

and **as** **much** **water** **as** **it** **will** **conveniently** **hold** **,**

和 作为 很多 水 作为 它 将要 方便 抓住 ,

以及它能方便盛装的尽可能多的水，

[ðen] [breɪk] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [faɪv] [ɔːr] [sɪks] [egz] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] ['skɔːrtʃɪŋ] [æt; ət]

then **break** **over** **it** **five** **or** **six** **eggs** **to** **keep** **the** **meat** **from** **scorching** **at**

然后 休息 超过 它 五 或者 六 鸡蛋 到 保持 这 肉 从 灼热 在

[ðə; ði] [tɑːp] ,

the **top** **,**

这 顶部 ,

然后在上面打入五六个鸡蛋，防止肉的表面烧焦。

[ænd; ənd] ['oʊvər] [ðæt] [ʃeɪk] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ʌv; əv] [ʃrɛd] ['pɑːrsli] , [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [lʊk] [griːn] ,

and **over** **that** **shake** **a** **handful** **of** **shread** **parsley** **,** **to** **make** **it** **look** **green** **,**

和 超过 那 摇 一个 少数 的 碎 香菜 , 到 制作 它 看 绿色的 ,

最后撒上一把切碎的欧芹，让它看起来呈绿色。

[wen] [dʌn] [pʊt] [jʊr; jər] ['dɪʃɪz] ['ɪntuː] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] [meɪd] [hɑːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [beɪk] [bred] ,

when **done** **put** **your** **dishes** **into** **an** **oven** **made** **hot** **enough** **to** **bake** **bread** **,**

什么时候 完毕 放 你的 菜肴 进入 一个 烤箱 制成 热的 足够的 到 烤 面包 ,

完成后，将菜肴放入预热至足以烤面包的温度的烤箱中。

[ænd; ənd][ɪn][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][hæf] ,

and	**in**	**an**	**hour**	**and**	**half**	**,**
和	在	一个	小时	和	一半	,

一个半小时后，

[ɔːr] [tuː] ['aʊərz] ([ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['dɪʃɪz]) [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃntli] [dʌn]

or	**two**	**hours**	**(**	**according**	**to**	**the**	**size**	**of**	**the**	**dishes**	**)**	**it**	**will**	**be**	**sufficiently**	**done**
或者	二	小时	(	根据	到	这	尺寸	的	这	菜肴	)	它	将要	是	足够	完毕

.

:

.

或者两个小时（根据菜肴的大小）就足够了。

[tuː; tə] [dres] [ə; eɪ] [-] [hed] .

To	**dress**	**a**	**Calve's**	**Head**	**.**
到	裙子	一个	小牛	头	.

给小牛头做造型。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美国烹饪：菜肴、鱼类、家(American Cookery The Art of Dressing Viands,)

['tɜːrt(ə)l] ['fæʃ(ə)n] .

Turtle	**fashion**	**.**
龟	时尚	.

海龟时尚。

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [fiːt] ['biːɪŋ] [wel] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [kliːnd] , ['oʊpən] [ðə; ði] [hed] , ['teɪkɪŋ] [ðə; ði] [breɪnz] ,

The	**head**	**and**	**feet**	**being**	**well**	**scalded**	**and**	**cleaned**	**,**	**open**	**the**	**head**	**,**	**taking**	**the**	**brains**	**,**
这	头	和	脚	存在	出色地	烫伤	和	已清洗	,	打开	这	头	,	采取	这	大脑	,

将头部和脚部彻底烫洗干净后，打开头部，取出脑髓。

[wɑːʃ] , [pɪk] [ænd; ənd] [klenz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [baɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [klɔːθ] ;

wash	**,**	**pick**	**and**	**cleanse**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**parsley**	**them**	**and**	**put**	**bye**	**in**	**a**	**cloth**	**;**
洗	,	挑选	和	洁净	,	盐	和	胡椒	和	香菜	他们	和	放	再见	在	一个	布	;

洗净、摘除、清洗干净，用盐、胡椒和欧芹腌制，然后用布包好；

[bɔɪl] [ðə; ði] [hed] , [fiːt] [ænd; ənd] - [wʌn] [ænd; ənd] ['kwɔːrtər] , [ɔːr] [wʌn] [ænd; ənd] [hæf] ['aʊər] ,

boil	**the**	**head**	**,**	**feet**	**and**	**heartslet**	**one**	**and**	**quarter**	**,**	**or**	**one**	**and**	**half**	**hour**	**,**
熬	这	头	,	脚	和	-	一	和	四分之一	,	或者	一	和	一半	小时	,

将头、爪和心煮一个半小时或一个半小时。

['sevər] [aʊt] [ðə; ði] [boʊnz] , [kʌt] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [miːt] [ɪn] ['slaɪsɪz] ,

sever	**out**	**the**	**bones**	**,**	**cut**	**the**	**skin**	**and**	**meat**	**in**	**slices**	**,**
断绝	出去	这	骨头	,	切	这	皮肤	和	肉	在	切片	,

剔除骨头，将皮和肉切成片。

[dreɪn] [ðə; ði] ['lɪkər] [ɪn] [wɪtʃ] [bɔɪld] [ænd; ənd] [pʊt] [baɪ] ;

drain	**the**	**liquor**	**in**	**which**	**boiled**	**and**	**put**	**by**	**;**
流走	这	酒	在	哪个	煮沸	和	放	经过	;

将煮沸过的汤汁沥干，然后放置一旁；

[kliːn] [ðə; ði] [pɑːt] ['veri] [kliːn] [ɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɜːrn] [tuː] , [meɪk] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] ,

clean	**the**	**pot**	**very**	**clean**	**or**	**it**	**will**	**burn**	**too**	**,**	**make**	**a**	**layer**	**of**	**the**	**slices**	**,**
干净的	这	锅	非常	干净的	或者	它	将要	烧伤	也	,	制作	一个	层	的	这	切片	,

把锅洗干净，否则也会烧焦，铺上一层切片。

[wɪtʃ] [dʌst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n] [meɪd] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər] [wʌn] [spuːn] , [ʌv; əv] [swiːt] [hɜːrb] ['pʌlvəraizd] ,

which	**dust**	**with**	**a**	**composition**	**made**	**of**	**black**	**pepper**	**one**	**spoon**	**,**	**of**	**sweet**	**herbs**	**pulverized**	**,**
哪个	灰尘	和	一个	作品	制成	的	黑色的	胡椒	一	勺子	,	的	甜的	草药	粉碎的	,

将一勺黑胡椒粉和一些磨碎的甜香草混合制成粉末，

[tuː] [spuːnz] ([swiːt] ['mɑːrdʒərəm][ænd; ənd] [taɪm] [ɑːr; ər][moʊst] [ə'pruːvd]) [ə; eɪ] [tiː] [spuːn] [ʌv; əv]
two **spoons** **(** **sweet** **marjoram** **and** **thyme** **are** **most** **approved** **)** **a** **tea** **spoon** **of**
二 勺子 (甜的 马郁兰 和 百里香 是 最多 得到正式认可的) 一个 茶 勺子 的
[kaɪ'en] ,
cayenne **,**
辣椒 ,

两勺（最推荐甜马郁兰和百里香）一茶匙辣椒粉，

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [ðen] [dʌst] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] ,
one **pound** **butter** **,** **then** **dust** **with** **flour** **,**
一 磅 黄油 , 然后 灰尘 和 面粉 ,

一磅黄油，然后撒上面粉，

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['slaɪsɪz][wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [viːl] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [tɪl] [kəm'pliːtɪd] ,
then **a** **layer** **of** **slices** **with** **slices** **of** **veal** **and** **seasoning** **till** **compleated** **,**
然后 一个 层 的 切片 和 切片 的 小牛肉 和 调料 直到 已完成 ,

然后铺上一层薄片，再放上小牛肉片和调味料，直到完成。

['kʌvər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['lɪkər] , [stuː] ['dʒentli] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .
cover **with** **the** **liquor** **,** **stew** **gently** **three** **quarters** **of** **an** **hour** **.**
覆盖 和 这 酒 , 炖 轻轻地 三 四分之一 的 一个 小时 .

倒入酒，小火慢炖四十五分钟。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [fɔːrst] [miːt] [bɔːlz] — [teɪk] [wʌn][ænd; ənd][hæf] [paʊnd] [viːl] , [wʌn] [paʊnd] ['greɪtɪd]
To **make** **the** **forced** **meat** **balls** **—** **take** **one** **and** **half** **pound** **veal** **,** **one** **pound** **grated**
到 制作 这 强制 肉 球 — 拿 一 和 一半 磅 小牛肉 , 一 磅 磨碎的
[bred] ,
bread **,**
面包 ,

制作肉丸——取一磅半小牛肉，一磅磨碎的面包，

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [rɔː] [sɔːlt][pɔːrk] , [mɪns] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [ə'bʌv] [ænd; ənd][wɜːrk][wɪð; wɪθ][θriː]
4 **ounces** **raw** **salt** **pork** **,** **mince** **and** **season** **with** **above** **and** **work** **with** **3**
4 盎司 生的 盐 猪肉 , 剁碎 和 季节 和 多于 和 工作 和 3
[waɪts] ['ɪntuː][bɔːlz] ,
whites **into** **balls** **,**
白人 进入 球 ,

取4盎司生咸猪肉，剁碎，用上述调料调味，与3个蛋白一起揉成球状。

[wʌn][ɔːr][wʌn][æn; ən][hæf] [ɪntʃ] [daɪ'æmɪtər] , [roʊl][ɪn]['flaʊər] ,
one **or** **one** **an** **half** **inch** **diameter** **,** **roll** **in** **flour** **,**
一 或者 一 一个 一半 英寸 直径 , 卷 在 面粉 ,

直径一英寸或一英寸半，裹上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['veri] [hɑːt] ['bʌtər] [tɪl] [braʊn] ,
and **fry** **in** **very** **hot** **butter** **till** **brown** **,**
和 炒 在 非常 热的 黄油 直到 棕色的 ,

用极热的黄油煎至棕色，

[ðen] [tʃɑːp] [ðə; ði] [breɪnz] [faɪn] [ænd; ənd][stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði] [hoʊl] [mes] [ɪn][ðə; ði][pɑːt] ,
then **chop** **the** **brains** **fine** **and** **stir** **into** **the** **whole** **mess** **in** **the** **pot** **,**
然后 劈 这 大脑 美好的 和 搅拌 进入 这 所有的 混乱 在 这 锅 ,

然后将脑花切碎，拌入锅里的所有食材中。

[pʊt] [ˌðer'tuː] , [wʌn][θɜːrd][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [fraɪd] [bɔːlz][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][waɪn][ɔːr] [les] ,
put **thereto** **,** **one** **third** **part** **of** **the** **fryed** **balls** **and** **a** **pint** **wine** **or** **less** **,**
放 到 , 一 第三 部分 的 这 油炸 球 和 一个 品脱 葡萄酒 或者 较少的 ,

加入三分之一的炸丸子和一品脱或更少的葡萄酒，

[wen] [ɔːl][ɪz] ['hiːtɪd] [θruː] - [teɪk] [ɔːf][ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn][tju'riːnˌtə'riːn] ,
when **all** **is** **heated** **thro** **'** **take** **off** **and** **serve** **in** **tureens** **,**
什么时候 全部 是 加热 喉咙 - 拿 离开 和 服务 在 汤碗 ,

等所有食材都加热透后，取出盛入汤碗中即可。

['leɪɪŋ] [ðə; ði] ['rezɪduː] [ʌv; əv][ðə; ði] [bɔːlz] [ænd; ənd][hɑːrd] [bɔɪld] [ænd; ənd] [piːld] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ]

laying	the	residue	of	the	balls	and	hard	boiled	and	pealed	eggs	into	a	dish
躺下	这	残留物	的	这	球	和	难的	煮沸	和	剥皮	鸡蛋	进入	一个	盘子

,

,

,

将剩下的丸子和煮熟剥壳的鸡蛋放入盘中，

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv]['lemən] .

garnish	with	slices	of	lemon	.
装饰	和	切片	的	柠檬	.

用柠檬片装饰。

[ə; eɪ] [stuː] [paɪ] .

A	Stew	Pie	.
一个	炖	馅饼	.

炖肉馅饼。

[bɔɪl][ə; eɪ] ['ʃoʊldər] [ʌv; əv] [viːl] , [ænd; ənd][kʌt][ʌp] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] ['bʌtər] [hæf] [paʊnd] ,

Boil	a	shoulder	of	Veal	,	and	cut	up	,	salt	,	pepper	,	and	butter	half	pound	,
熬	一个	肩膀	的	小牛肉	,	和	切	向上	,	盐	,	胡椒	,	和	黄油	一半	磅	,

将小牛肉肩肉煮熟，切块，加盐、胡椒粉和黄油（约半磅）。

[ænd; ənd]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [rɔː] [sɔːlt][pɔːrk] , [meɪk] [ə; eɪ]['leɪər] [ʌv; əv] [miːt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['leɪər] [ʌv; əv]

and	slices	of	raw	salt	pork	,	make	a	layer	of	meat	,	and	a	layer	of
和	切片	的	生的	盐	猪肉	,	制作	一个	层	的	肉	,	和	一个	层	的

['bɪskɪt] ,

biscuit	,
饼干	,

再放上几片生咸肉，铺成一层肉，再铺上一层饼。

[ɔːr] ['bɪskɪt] [doʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ][pɑːt] ,

or	biscuit	dough	into	a	pot	,
或者	饼干	面团	进入	一个	锅	,

或者将饼干面团放入锅中，

['kʌvər][kloʊz][ænd; ənd] [stuː] [hæf][æn; ən]['aʊər][ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər]['oʊnli] .

cover	close	and	stew	half	an	hour	in	three	quarts	of	water	only	.
覆盖	关闭	和	炖	一半	一个	小时	在	三	夸脱	的	水	仅有的	.

盖紧锅盖，只用三夸脱水炖煮半小时。

[ə; eɪ] [siː] [paɪ] .

A	Sea	Pie	.
一个	海	馅饼	.

海派。

[fɔːr] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn][ænd; ənd][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] [roʊld] ['ɪntuː] [peɪst] ,

Four	pound	of	flour	,	one	and	half	pound	of	butter	rolled	into	paste	,
四	磅	的	面粉	,	一	和	一半	磅	的	黄油	滚动	进入	粘贴	,

四磅面粉，一磅半黄油揉成面团，

[wet] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] , [laɪn][ðə; ði][pɑːt][ˌðer'wɪð; ˌðer'wɪθ] , [leɪ] [ɪn][splɪt] ['pɪdʒɪns] , ['tɜːrki] [paɪz] ,

wet	with	cold	water	,	line	the	pot	therewith	,	lay	in	split	pigeons	,	turkey	pies	,
湿的	和	寒冷的	水	,	线	这	锅	由此	,	躺	在	分裂	鸽子	,	火鸡	馅饼	,

用冷水浸湿锅底，放入切开的鸽子肉、火鸡馅饼等。

[viːl] , ['mʌt(ə)n] [ɔːr][bɜːrdz] , [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv][pɔːrk] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [dʌst] [ɑːn]['flaʊər] ,

veal	,	mutton	or	birds	,	with	slices	of	pork	,	salt	,	pepper	,	and	dust	on	flour	,
小牛肉	,	羊肉	或者	鸟类	,	和	切片	的	猪肉	,	盐	,	胡椒	,	和	灰尘	在	面粉	,

小牛肉、羊肉或禽肉，配上猪肉片、盐、胡椒粉，再撒上一些面粉。

['du:ɪŋ] [ðʌs] [tɪl] [ðə; ði][pɑ:t][ɪz] [fʊl] [ɔ:r][jʊr; jər] [ɪn'gri:diənts] [ɪk'spendɪd] , [ˌeɪ di: 'di:] [θri:] [paɪnts]['wɔ:tər] ,

doing	thus	till	the	pot	is	full	or	your	ingredients	expended	,	add	three	pints	water	,
正在做	因此	直到	这	锅	是	满的	或者	你的	原料	已支出	,	添加	三	品脱	水	,

如此反复，直到锅装满或所有食材用完，然后加入三品脱水。

['kʌvər] [taɪt] [wɪð; wɪθ] [peɪst] , [ænd; ənd] [stu:] ['mɑ:dərətli] [tu:] [ænd; ənd][hæf]['aʊərz] .

cover	tight	with	paste	,	and	stew	moderately	two	and	half	hours	.
覆盖	紧的	和	粘贴	,	和	炖	中等程度	二	和	一半	小时	.

用酱料严密包裹，用中火炖煮两个半小时。

[ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [paɪ] .

A	Chicken	Pie	.
一个	鸡	馅饼	.

鸡肉派。

[pɪk] [ænd; ənd] [kli:n] [sɪks] ['tʃɪkɪnz] , ([wɪ'ðaʊt] ['skɔ:ldɪŋ]) [teɪk] [aʊt][ðer; ðər]['ɪnwərdz][ænd; ənd]

Pick	and	clean	six	chickens	,	(	without	scalding	)	take	out	their	inwards	and
挑选	和	干净的	六	鸡	,	(	没有	烫	)	拿	出去	他们的	向内	和

[wɑ:ʃ] [ðə; ði][bɜ:rdz] [waɪl] [hoʊl] ,

wash	the	birds	while	whole	,
洗	这	鸟类	尽管	所有的	,

挑选并清理六只鸡（无需烫伤），取出内脏，整只鸡清洗干净。

[ðen] [dʒɔɪnt][ðə; ði][bɜ:rdz] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [ðə; ði] ['pi:sɪz] [ænd; ənd]['ɪnwərdz] .

then	joint	the	birds	,	salt	and	pepper	the	pieces	and	inwards	.
然后	联合的	这	鸟类	,	盐	和	胡椒	这	件	和	向内	.

然后将禽类分割，用盐和胡椒粉腌制。

[roʊl][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] [peɪst] [noʊ] . [eɪt][ænd; ənd]['kʌvər][ə; eɪ] [di:p] [dɪʃ] ,

Roll	one	inch	thick	paste	No	.	8	and	cover	a	deep	dish	,
卷	一	英寸	厚的	粘贴	不	.	8	和	覆盖	一个	深的	盘子	,

将8号面糊擀成一英寸厚，铺满一个深盘。

[ænd; ənd] ['dʌb(ə)l] [æt; ət][ðə; ði][rɪm][ɔ:r] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ,

and	double	at	the	rim	or	edge	of	the	dish	,
和	双倍的	在	这	轮缘	或者	边缘	的	这	盘子	,

在盘子边缘或盘沿处加倍，

[pʊt] [ˌðer'tu:] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪnz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] ['bʌtər] ,

put	thereto	a	layer	of	chickens	and	a	layer	of	thin	slices	of	butter	,
放	到	一个	层	的	鸡	和	一个	层	的	薄的	切片	的	黄油	,

在上面铺一层鸡肉和一层薄薄的黄油片。

[tɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪnz] [ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊnd] ['bʌtər] [ɑ:r; ər] [ɪk'spendɪd] ,

till	the	chickens	and	one	and	a	half	pound	butter	are	expended	,
直到	这	鸡	和	一	和	一个	一半	磅	黄油	是	已支出	,

直到鸡和一磅半黄油用完为止。

[wɪtʃ] ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θɪk] [peɪst] ; [beɪk] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf]['aʊər] .

which	cover	with	a	thick	paste	;	bake	one	and	a	half	hour	.
哪个	覆盖	和	一个	厚的	粘贴	;	烤	一	和	一个	一半	小时	.

涂上厚厚的糊状物；烘烤一个半小时。

[ɔ:r] [ɪf] [jʊr; jər]['ʌv(ə)n][bi:; bi] [pʊr] , ['pɑ:rbɔɪl] , [ðə; ði] ['tʃɪkɪnz] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Or	if	your	oven	be	poor	,	parboil	,	the	chickens	with	half	a	pound	of	butter	,
或者	如果	你的	烤箱	是	贫穷的	,	腌	,	这	鸡	和	一半	一个	磅	的	黄油	,

如果你的烤箱不好用，可以先用半磅黄油将鸡肉焯水。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['pi:sɪz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

and	put	the	pieces	with	the	remaining	one	pound	of	butter	,
和	放	这	件	和	这	其余的	一	磅	的	黄油	,

然后将这些块与剩下的1磅黄油放在一起。

[ænd; ənd][hæf][ðə; ði]['greɪvi]['ɪntuː][ðə; ði] [peɪst] , [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] , ['θɪkən] [ðə; ði] ['rezɪduː]

and	half	the	gravy	into	the	paste	,	and	while	boiling	,	thicken	the	residue
和	一半	这	肉汁	进入	这	粘贴	,	和	尽管	沸腾	,	加厚	这	残留物

[ʌv; əv][ðə; ði]['greɪvi] ,

of	the	gravy	,
的	这	肉汁	,

将一半肉汁倒入糊状物中，煮沸后，将剩余的肉汁收浓。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][paɪ][ɪz] [drɔːn] , ['oʊpən][ðə; ði] [krʌst] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪvi] .

and	when	the	pie	is	drawn	,	open	the	crust	,	and	add	the	gravy	.
和	什么时候	这	馅饼	是	绘制	,	打开	这	地壳	,	和	添加	这	肉汁	.

当馅饼画好后，打开饼皮，倒入肉汁。

[mɪnst] [paɪz] , [ə; eɪ] [fʊt] [paɪ] .

Minced	Pies	,	A	Foot	Pie	.
剁碎	馅饼	,	一个	脚	馅饼	.

肉馅饼，脚馅饼。

[skɔːld] [niːt] [fiːt] , [ænd; ənd] [kliːn] [wel] ,

Scald	neets	feet	,	and	clean	well	,
烫伤	尼特族	脚	,	和	干净的	出色地	,

用热水烫脚，并彻底清洁。

([græs] [fed] [ɑːr; ər] [best]) [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['ves(ə)l][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,

(	grass	fed	are	best	)	put	them	into	a	large	vessel	of	cold	water	,
(	草	美联储	是	最好的	)	放	他们	进入	一个	大的	血管	的	寒冷的	水	,

（草饲牛最好）将它们放入一大容器冷水中，

[wɪtʃ] [tʃeɪndʒ] ['deɪli] ['dʊrɪŋ] [ə; eɪ] [wiːk] , [ðen] [bɔɪl][ðə; ði] [fiːt] [tɪl] ['tendər] , [ænd; ənd] [teɪk] [ə'weɪ]

which	change	daily	during	a	week	,	then	boil	the	feet	till	tender	,	and	take	away
哪个	改变	日常的	期间	一个	星期	,	然后	熬	这	脚	直到	投标	,	和	拿	离开

[ðə; ði][boʊnz] ,

the	bones	,
这	骨头	,

一周内每天更换食材，然后将蹄子煮至软烂，剔除骨头。

[wen] [koʊld] , [tʃɑːp] [faɪn] , [tuː; tə] ['evri] [fɔːr] [paʊnd] [mɪnst] [miːt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]

when	cold	,	chop	fine	,	to	every	four	pound	minced	meat	,	add	one	pound	of
什么时候	寒冷的	,	劈	美好的	,	到	每一个	四	磅	剁碎	肉	,	添加	一	磅	的

[biːf] ['suːɪt] ,

beef	suet	,
牛肉	羊脂	,

冷却后切碎，每四磅肉馅加入一磅牛油，

[ænd; ənd] [fɔːr] [paʊnd] ['æp(ə)l] [rɔː] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [tʃɑːp] [ɔːl] [tə'geðər] ['veri] [faɪn] ,

and	four	pound	apple	raw	,	and	a	little	salt	,	chop	all	together	very	fine	,
和	四	磅	苹果	生的	,	和	一个	小的	盐	,	劈	全部	一起	非常	美好的	,

将四磅生苹果和少许盐一起切碎。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][waɪn] , [tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] [stoʊnd] ['reɪzɪnz] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,

add	one	quart	of	wine	,	two	pound	of	stoned	raisins	,	one	ounce	of	cinnamon	,
添加	一	夸脱	的	葡萄酒	,	二	磅	的	吸食大麻	葡萄干	,	一	盎司	的	肉桂	,

加入一夸脱葡萄酒、两磅去核葡萄干、一盎司肉桂粉。

[wʌn] [aʊns] [meɪs] , [ænd; ənd] ['swiːtn] [tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] ;

one	ounce	mace	,	and	sweeten	to	your	taste	;
一	盎司	锤	,	和	甜味	到	你的	品尝	;

一盎司肉豆蔻皮，根据个人口味加糖；

[meɪk] [juːz][ʌv; əv] [peɪst] [noʊ] . [θriː] — [beɪk] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

make	use	of	paste	No	.	3	—	bake	three	quarters	of	an	hour	.
制作	使用	的	粘贴	不	.	3	—	烤	三	四分之一	的	一个	小时	.

使用 3 号糊状物——烘烤四十五分钟。

[wiːks] ['æftər] , [wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [ə'keɪʒn] [tuː; tə][juːz][ðem; ðəm] , ['kerfəli] [reɪz] [ðə; ði][tɑːp]
Weeks after , when you have occasion to use them , carefully raise the top
周 后 , 什么时候 你 有 场合 到 使用 他们 , 小心 增加 这 顶部
[krʌst] ,
crust ,
地壳 ,

几周后，当你需要使用它们时，小心地掀开顶部的酥皮。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [raʊnd] - [spuːn] , [kə'lekt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beisn] ,
and with a round edg'd spoon , collect the meat into a bason ,
和 和 一个 圆形的 - 勺子 , 收集 这 肉 进入 一个 盆地 ,

用圆头勺将肉舀入盆中，

[wɪtʃ] [wɔːrm][wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃən(ə)l] [waɪn][ænd; ənd]['spaɪsɪz][tuː; tə][ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv][jʊr; jər]['sɜːrk(ə)l] ,
which warm with additional wine and spices to the taste of your circle ,
哪个 温暖的 和 额外的 葡萄酒 和 香料 到 这 品尝 的 你的 圆圈 ,

加入葡萄酒和香料，让这道菜更符合你们的口味。

[waɪl] [ðə; ði] [krʌst] [ɪz]['ɔːlsoʊ] [wɔrmd] [laɪk][ə; eɪ][hoʊ] [keɪk] , [pʊt] ['kerfəli] [tə'geðər] [ænd; ənd] [sɜːrv]
while the crust is also warm'd like a hoe cake , put carefully together and serve
尽管 这 地壳 是 还 温暖 喜欢 一个 锄 蛋糕 , 放 小心 一起 和 服务
[ʌp] ,
up ,
向上 ,

饼皮也像面包一样温热，小心地组装起来即可上桌。

[baɪ] [ðɪs] [miːnz] [juː; jʊ][kæn; kən][hæv; həv][hɑːt][paɪz] [θruː] [ðə; ði]['wɪntər] , [ænd; ənd] - ['sɪŋgli]
by this means you can have hot pies through the winter , and enrich'd singly
经过 这 方法 你 能 有 热的 馅饼 通过 这 冬天 , 和 - 单独
[tuː; tə][jʊr; jər] ['kʌmpəni] .
to your company .
到 你的 公司 .

通过这种方式，你可以在冬天享用热腾腾的馅饼，并为你的公司增添一份独特的风味。

[tʌŋ] [paɪ] .
Tongue Pie .
舌头 馅饼 .

舌头馅饼。

[wʌn] [paʊnd] [niːts] [tʌŋ] , [wʌn] [paʊnd] ['æp(ə)l] , [wʌn][θɜːrd][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
One pound neat's tongue , one pound apple , one third of a pound of Sugar ,
一 磅 整洁的 舌头 , 一 磅 苹果 , 一 第三 的 一个 磅 的 糖 ,

一磅牛舌，一磅苹果，三分之一磅糖，

[wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][waɪn] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] ,
one quarter of a pound of butter , one pint of wine , one pound of raisins ,
一 四分之一 的 一个 磅 的 黄油 , 一 品脱 的 葡萄酒 , 一 磅 的 葡萄干 ,

四分之一磅黄油，一品脱葡萄酒，一磅葡萄干

[ɔːr] ['kʌrənts] , ([ɔːr][hæf][ʌv; əv] [iːtʃ]) [hæf] [aʊns] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [meɪs] — [beɪk] [ɪn]
or currants , (or half of each) half ounce of cinnamon and mace — bake in
或者 醋栗 , (或者 一半 的 每个) 一半 盎司 的 肉桂 和 锤 — 烤 在
[peɪst] [noʊ] . [wʌn] ,
paste No . 1 ,
粘贴 不 . 1 ,

或者醋栗（或各一半），半盎司肉桂和肉豆蔻——用1号糊状物烘烤，

[ɪn][prə'pɔːrʃ(ə)n][tuː; tə][saɪz] .
in proportion to size .
在 部分 到 尺寸 .

与尺寸成比例。

[mɪnst] [paɪ][ʌv; əv] [biːf] .
Minced Pie of Beef .
剁碎 馅饼 的 牛肉 .

牛肉馅饼。

[fɔːr] [paʊnd] [bɔɪld] [biːf] , [tʃɑːpt] [faɪn] ; [ænd; ənd] ['sɔːltɪd] ; [sɪks] [paʊnd] [ʌv; əv] [rɔː] ['æp(ə)l] [tʃɑːpt]
Four pound boild beef , chopped fine ; and salted ; six pound of raw apple chopped
四 磅 煮熟 牛肉 , 切碎 美好的 ; 和 咸的 ; 六 磅 的 生的 苹果 切碎
['ɔːlsoʊ] ,
also ,
还 ,

四磅煮熟的牛肉，切碎并加盐；六磅生苹果，也切碎。

[wʌn] [paʊnd] [biːf] ['suːɪt] , [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [waɪn] [ɔːr] [rɪtʃ] [swiːt] ['saɪdər] , [wʌn] [aʊns] [meɪs] ,
one pound beef suet , one quart of Wine or rich sweet cyder , one ounce mace ,
一 磅 牛肉 羊脂 , 一 夸脱 的 葡萄酒 或者富有的 甜的 苹果酒 , 一 盎司 锤 ,

一磅牛油，一夸脱葡萄酒或浓郁的甜苹果酒，一盎司肉豆蔻皮，

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [tuː] [paʊndz] ['reɪzɪnz] , [beɪk] [ɪn] [peɪst] [noʊ] . [θriː] , [θriː]
and cinnamon , a nutmeg , two pounds raisins , bake in paste No . 3 , three
和 肉桂 , 一个 肉豆蔻 , 二 磅 葡萄干 , 烤 在 粘贴 不 . 3 , 三
[fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .
fourths of an hour .
第四部分 的 一个 小时 .

加入肉桂、肉豆蔻、两磅葡萄干，用 3 号糊状物烘烤四十五分钟。

[ˌɑːbzɝ'veɪʃənz] .
Observations .
观察 .

观察结果。

[ɔːl] [miːt] [paɪz][rɪ'kwaɪər][ə; eɪ]['hɔtə(r)][ænd; ənd]['brɪskər]['ʌv(ə)n][ðæn; ðən][fruːt][paɪz] , [ɪn] [gʊd]
All meat pies require a hotter and brisker oven than fruit pies , in good
全部 肉 馅饼 要求 一个 更热 和 更轻快 烤箱 比 水果 馅饼 , 在 好的
['kʊk(ə)ri] ,
cookeries ,
烹饪 ,

在好的烹饪方法中，所有肉馅饼都需要比水果馅饼更高温度、更旺盛的烘烤条件。

[ɔːl]['reɪzɪnz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][stoʊnd] . — [æz; əz]['piːp(ə)l] ['dɪfər] [ɪn][ðer; ðər] [teɪsts] , [ðeɪ] [meɪ] ['ɔːltər]
all raisins should be stoned . — As people differ in their tastes , they may alter
全部 葡萄干 应该 是 吸食大麻 . — 作为 人们 不同 在 他们的 口味 , 他们 可能 改变
[tuː; tə][ðer; ðər] [wɪʃɪz] .
to their wishes .
到 他们的 愿望 .

所有的葡萄干都应该去石子。——由于人们的口味不同，他们可能会根据自己的意愿改变做法。

[ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [ˌæsər'teɪn] [wɪð; wɪθ] [prɪ'sɪʒ(ə)n] [ðə; ði] [smɔːl] ['ɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv]
And as it is difficult to ascertain with precision the small articles of
和 作为 它 是 难的 到 探明 和 精确 这 小的 文章 的
['spaɪsəri] ;
spicery ;
香料 ;

由于香料小件物品难以精确确定；

['evri] [wʌn] [meɪ] ['relɪʃ] [æz; əz] [ðeɪ] [laɪk] , [ænd; ənd][suːt][ðer; ðər] [teɪst] .
every one may relish as they like , and suit their taste .
每一个 一 可能 尽情享用 作为 他们 喜欢 , 和 套装 他们的 品尝 .

每个人都可以按照自己的喜好和口味享用。

['æp(ə)l][paɪ] .
Apple Pie .
苹果 馅饼 .

苹果派。

[stuː] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ðɪ] ['æplz] , [tuː; tə] ['evrɪ] [θriː] [paɪnts] , [greɪt] [ðə; ðɪ] [piːl] [ʌv; əv][ə; eɪ] [freʃ]
Stew and strain the apples , to every three pints , grate the peal of a fresh
炖 和 拉紧 这 苹果 , 到 每一个 三 品脱 , 格特 这 皮尔 的 一个 新鲜的
['leмən] ,
lemon ,
柠檬 ,

将苹果炖煮后过滤，每三品脱苹果汁中加入一个新鲜柠檬的皮屑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] , [meɪs] , [roʊz] - ['wɔːtər][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] — [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn]
add cinnamon , mace , rose - water and sugar to your taste — and bake in
添加 肉桂 , 锤 , 玫瑰 - 水 和 糖 到 你的 品尝 — 和 烤 在
[peɪst] [noʊ] . [θriː] .
paste No . 3 .
粘贴 不 . 3 .

根据个人口味加入肉桂、肉豆蔻、玫瑰水和糖，然后用 3 号糊状物烘烤。

['evrɪ] ['spiːʃiːz] [ʌv; əv] [fruːt] [sʌtʃ] [æz; əz] ['piːz] , [plʌmz] , ['ræzˌberiːz] , [blæk] ['beriz] [meɪ] [biː; bi]['oʊnli]
Every species of fruit such as peas , plums , raspberries , black berries may be only
每一个 物种 的 水果 这样的 作为 豌豆 , 李子 , 覆盆子 , 黑色的 浆果 可能 是 仅有的
['sweitənd] ,
sweetened ,
加糖 ,

豌豆、李子、覆盆子、黑莓等各种水果都只能进行加糖处理。

[wɪ'ðaʊt] ['spaɪsɪz] — [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [peɪst] [noʊ] . [θriː] .
without spices — and bake in paste No . 3 .
没有 香料 — 和 烤 在 粘贴 不 . 3 .

不加香料——用 3 号糊状物烘烤。

['kɜːrənt] [paɪz] .
Currant Pies .
黑醋栗 馅饼 .

葡萄干馅饼。

[teɪk] [griːn] , [fʊl] [groʊn] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][wʌn][θɜːrd][ðer; ðər]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
Take green , full grown currants , and one third their quantity of sugar ,
拿 绿色的 , 满的 生长 醋栗 , 和 一 第三 他们的 数量 的 糖 ,
[prə'siːdɪŋ] [æz; əz] [ə'bʌv] .
proceeding as above .
进行中 作为 多于 .

取绿色、完全成熟的醋栗，以及相当于其三分之一量的糖，按上述方法进行操作。

[ə; eɪ] ['bʌtərd] ['æp(ə)l][paɪ] .
A buttered apple Pie .
一个 涂黄油的 苹果 馅饼 .

涂了黄油的苹果派。

[per] , ['kwɔːrtər][ænd; ənd] [kɔːr] [tɑːrt] ['æplz] , [leɪ] [ɪn] [peɪst] [noʊ] . [θriː] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] [seɪm] ;
Pare , quarter and core tart apples , lay in paste No . 3 , cover with the same ;
削减 , 四分之一 和 核 酸 苹果 , 躺 在 粘贴 不 . 3 , 覆盖 和 这 相同的 ;

将酸苹果去皮、去核、切成四瓣，放入 3 号糊状物中，再用同样的糊状物覆盖；

[beɪk] [hæf][æn; ən]['aʊər] , [wen] [drɔːn] , ['dʒentli] [reɪz] [ðə; ðɪ][tɑːp] [krʌst] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ,
bake half an hour , when drawn , gently raise the top crust , add sugar ,
烤 一半 一个 小时 , 什么时候 绘制 , 轻轻地 增加 这 顶部 地壳 , 添加 糖 ,

烤半小时后，轻轻提起饼皮顶部，撒上糖。

['bʌtər] , ['sɪnəmən] , [meɪs] , [waɪn][ɔ:r][roʊz] - ['wɔ:tər][kju:] : [es] :

butter	**,**	**cinnamon**	**,**	**mace**	**,**	**wine**	**or**	**rose**	**-**	**water**	**q**	**:**	**s**	**:**
黄油	,	肉桂	,	锤	,	葡萄酒	或者	玫瑰	-	水	q	:	s	:

黄油、肉桂、肉豆蔻、葡萄酒或玫瑰水 q: s:

['pudiŋz] .

PUDDINGS	**.**
布丁	.

布丁。

[ə; eɪ] [raɪs] ['pʊdɪŋ] .

A	**Rice**	**Pudding**	**.**
一个	米	布丁	.

米布丁。

[wʌn]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [raɪs] , [ə; eɪ] [stɪk] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,

One	**quarter**	**of**	**a**	**pound**	**rice**	**,**	**a**	**stick**	**of**	**cinnamon**	**,**
一	四分之一	的	一个	磅	米	,	一个	戳	的	肉桂	,

四分之一磅大米，一根肉桂棒，

[tu:; tə][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv][mɪlk] (['ɔ:f(ə)n][tu:; tə] [ki:p] [frʌm; frəm] ['bɜ:rnɪŋ]) [ænd; ənd][bɔɪl] [kwɪk]

to	**a**	**quart**	**of**	**milk**	**(**	**stirred**	**often**	**to**	**keep**	**from**	**burning**	**)**	**and**	**boil**	**quick**
到	一个	夸脱	的	牛奶	(	搅拌	经常	到	保持	从	燃烧	)	和	熬	快的

,

,

,

加入一夸脱牛奶（经常搅拌以防烧焦），快速煮沸。

[ku:l] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][hæf][ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [fɔ:r] [spu:nz] [roʊz] - ['wɔ:tər] , [eɪt] [egz] ;

cool	**and**	**add**	**half**	**a**	**nutmeg**	**,**	**4**	**spoons**	**rose**	**-**	**water**	**,**	**8**	**eggs**	**;**
凉爽的	和	添加	一半	一个	肉豆蔻	,	4	勺子	玫瑰	-	水	,	8	鸡蛋	;

冷却后加入半个肉豆蔻、4 勺玫瑰水、8 个鸡蛋；

['bʌtər] [ɔ:r] [pʌf] [peɪst] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔ:r] [ðə; ðɪ] [ə'bʌv] [ˌkɑ:mpə'zɪʃ(ə)n]['ɪntu:][ˌaɪ 'ti:] ,

butter	**or**	**puff**	**paste**	**a**	**dish**	**and**	**pour**	**the**	**above**	**composition**	**into**	**it**	**,**
黄油	或者	噗	粘贴	一个	盘子	和	倒	这	多于	作品	进入	它	,

在盘子上抹上黄油或酥皮，然后将上述混合物倒入其中。

[ænd; ənd] [beɪk] [wʌn][ænd; ənd][hæf]['aʊər] .

and	**bake**	**one**	**and**	**half**	**hour**	**.**
和	烤	一	和	一半	小时	.

烘烤一个半小时。

[noʊ] . [ˌtu:'tu:] .

No	**.**	**2**	**.**
不	.	2	.

2号。

[bɔɪl][sɪks] ['aʊnsɪz] [raɪs][ɪn][ə; eɪ][kwɔ:rt][mɪlk] , [ɑ:n][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] - [tɪl] ['tendər] ,

Boil	**6**	**ounces**	**rice**	**in**	**a**	**quart**	**milk**	**,**	**on**	**a**	**slow**	**fire**	**'**	**till**	**tender**	**,**
熬	6	盎司	米	在	一个	夸脱	牛奶	,	在	一个	慢的	火	-	直到	投标	,

将6盎司大米放入一夸脱牛奶中，用小火煮至软烂。

[stɜ:r][ɪn][wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , ['ɪntərɪm] [bi:t] - [egz] , [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ðɪ] ['pʊdɪŋ] [wen] [koʊld]

stir	**in**	**one**	**pound**	**butter**	**,**	**interim**	**beet**	**14**	**eggs**	**,**	**add**	**to**	**the**	**pudding**	**when**	**cold**
搅拌	在	一	磅	黄油	,	临时	甜菜	-	鸡蛋	,	添加	到	这	布丁	什么时候	寒冷的

[wɪð; wɪθ]['ʃʊgər] ,

with	**sugar**	**,**
和	糖	,

拌入一磅黄油，中间加入14个鸡蛋，冷却后与糖一起加入布丁中。

[sɔ:lt] , [roʊz] - ['wɔ:tər][ænd; ənd]['spaɪsɪz][tu:; tə][jʊr; jər] [teɪst] , ['ædɪŋ] ['reɪzɪnz][ɔ:r] ['kʌrənts] , [beɪk]

salt	,	rose	-	water	and	spices	to	your	taste	,	adding	raisins	or	currants	,	bake
盐	,	玫瑰	-	水	和	香料	到	你的	品尝	,	添加	葡萄干	或者	醋栗	,	烤

[æz; əz][noʊ] . [wʌn] .

as	No	.	1	.
作为	不	.	1	.

根据个人口味加入盐、玫瑰水和香料，还可以加入葡萄干或黑加仑干，按照第 1 步烘烤。

[noʊ] . [θri:] . [eɪt] [spu:nz] [raɪs] [bɔɪld] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔ:ts] [mɪlk] , [wen] [ku:ld] [ˌeɪ di: 'di:][eɪt] [egz] ,

No	.	3	.	8	spoons	rice	boiled	in	a	quarts	milk	,	when	cooled	add	8	eggs	,
不	.	3	.	8	勺子	米	煮沸	在	一个	夸脱	牛奶	,	什么时候	冷却	添加	8	鸡蛋	,

第3步：将8勺米饭放入一夸脱牛奶中煮熟，冷却后加入8个鸡蛋。

[sɪks] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] , [waɪn] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['spaɪsɪz] , [kju:] : [es] : [beɪk] [ˌtu:'tu:]['aʊərz] .

6	ounces	butter	,	wine	,	sugar	and	spices	,	q	:	s	:	bake	2	hours	.
6	盎司	黄油	,	葡萄酒	,	糖	和	香料	,	q	:	s	:	烤	2	小时	.

6盎司黄油、葡萄酒、糖和香料，q: s: 烘烤2小时。

[noʊ] . [fɔ:r] .

No	.	4	.
不	.	4	.

4号。

[bɔɪl] [ɪn]['wɔ:tər][hæf] [paʊnd] [graʊnd] [raɪs] [tɪl] [sɔ:ft] , [ˌeɪ di: 'di:][ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [mɪlk][ænd; ənd][skɔ:ld] ,

Boil	in	water	half	pound	ground	rice	till	soft	,	add	2	quarts	milk	and	scald	,
熬	在	水	一半	磅	地面	米	直到柔软的		,	添加	2	夸脱	牛奶	和	烫伤	,

将半磅磨碎的大米放入水中煮至软烂，加入2夸脱牛奶并加热至沸腾。

[ku:l] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][eɪt] [egz] , [sɪks] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [sɔ:lt] , ['sɪnəmən]

cool	and	add	8	eggs	,	6	ounces	butter	,	1	pound	raisins	,	salt	,	cinnamon
凉爽的	和	添加	8	鸡蛋	,	6	盎司	黄油	,	1	磅	葡萄干	,	盐	,	肉桂

[ænd; ənd][ə; eɪ][smɔ:l] ['nʌtmeg] ,

and	a	small	nutmeg	,
和	一个	小的	肉豆蔻	,

冷却后，加入8个鸡蛋、6盎司黄油、1磅葡萄干、盐、肉桂和一小块肉豆蔻。

[beɪk] [ˌtu:'tu:]['aʊərz] .

bake	2	hours	.
烤	2	小时	.

烘烤2小时。

[noʊ] . [faɪv] .

No	.	5	.
不	.	5	.

5号。

[ə; eɪ] [tʃi:p] [wʌn] , [hæf][paɪnt][raɪs] , [ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [mɪlk] , [sɔ:lt] , ['bʌtər] , ['ɔ:lspaɪs] ,

A	cheap	one	,	half	pint	rice	,	2	quarts	milk	,	salt	,	butter	,	allspice	,
一个	便宜的	一	,	一半	品脱	米	,	2	夸脱	牛奶	,	盐	,	黄油	,	多香果	,

便宜的配方：半品脱大米，2夸脱牛奶，盐，黄油，五香粉，

[pʊt][koʊld]['ɪntu:][ə; eɪ][hɑ:t]['ʌv(ə)n] , [beɪk] [ˌtu:'tu:][ænd; ənd][hæf] ['aʊərz] .

put	cold	into	a	hot	oven	,	bake	2	and	half	hours	.
放	寒冷的	进入	一个	热的	烤箱	,	烤	2	和	一半	小时	.

将冷的食材放入热的烤箱中，烘烤2个半小时。

[noʊ] . [sɪks] .

No	.	6	.
不	.	6	.

6号。

[pʊt] [sɪks] ['aʊnsɪz] [raɪs] ['ɪntuː] ['wɔːtər] , [ɔːr] [mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtər] , [let] [swel] [ɔːr] [soʊk] ['tendər] ,

Put	6	ounces	rice	into	water	,	or	milk	and	water	,	let	swell	or	soak	tender	,
放	6	盎司	米	进入	水	,	或者	牛奶	和	水	,	让	膨胀	或者	浸泡	投标	,

将6盎司大米放入水中，或牛奶和水中，浸泡至膨胀或变软。

[ðen] [bɔɪl] ['dʒentlɪ] , ['stɜːrɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , [wen] [kuːl] [stɜːr] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [kriːm] ,

then	boil	gently	,	stirring	in	a	little	butter	,	when	cool	stir	in	a	quart	cream	,
然后	熬	轻轻地	,	搅拌	在	一个	小的	黄油	,	什么时候凉爽的		搅拌	在	一个	夸脱	奶油	,

然后小火煮沸，加入少许黄油搅拌，冷却后加入一夸脱奶油搅拌。

[sɪks] [ɔːr] [eɪt] [egz] [wel] ['biːtn] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə]

6	or	8	eggs	well	beaten	,	and	add	cinnamon	nutmeg	,	and	sugar	to
6	或者	8	鸡蛋	出色地	被打败	,	和	添加	肉桂	肉豆蔻	,	和	糖	到

[jʊr; jər] [teɪst] , [beɪk] .

your	taste	,	bake	.
你的	品尝	,	烤	.

将 6 或 8 个鸡蛋打散，加入肉桂、肉豆蔻和适量糖，烘烤即可。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ðə; ði] [moʊd] [ʌv; əv] [ˌɪntrə'dusɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] , [ɪz] [ə; eɪ] [mə'tɪrɪəl] [pɔɪnt] ;

The	mode	of	introducing	the	ingredients	,	is	a	material	point	;
这	模式	的	介绍	这	原料	,	是	一个	材料	观点	;

配料的添加方式是一个关键点；

[ɪn] [ɔːl] ['keɪsɪz] [wer] [egz] [ɑːr; ər] ['menʃ(ə)nd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ˌʌndər'stʊd] [tuː; tə] [biː; bi] [wel] [biːt] ;

in	all	cases	where	eggs	are	mentioned	it	is	understood	to	be	well	beat	;
在	全部	案例	在哪里	鸡蛋	是	提及	它	是	理解	到	是	出色地	打	;

凡提到鸡蛋的地方，都指打散的鸡蛋；

[waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['spaɪsɪz] , [faɪn] [ænd; ənd] ['setld] .

whites	and	yolks	and	the	spices	,	fine	and	settled	.
白人	和	蛋黄	和	这	香料	,	美好的	和	定居	.

蛋白、蛋黄和香料，都已沉淀。

[ə; eɪ] [naɪs] ['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] .

A	Nice	Indian	Pudding	.
一个	好的	印度	布丁	.

美味的印度布丁。

[noʊ] . [wʌn] . [θriː] [paɪnts] ['skɔːldɪd] [mɪlk] , ['sɛvən] [spuːnz] [faɪn] ['ɪndiən] [miːl] , [stɜːr] [wel] [tə'geðər] [waɪl] [hɑːt] ,

No	.	1	.	3	pints	scalded	milk	,	7	spoons	fine	Indian	meal	,	stir	well	together	while	hot	,
不	.	1	.	3	品脱	烫伤	牛奶	,	7	勺子	美好的	印度	一顿饭	,	搅拌	出色地	一起	尽管	热的	,

1. 3品脱热牛奶，7勺细印度玉米粉，趁热搅拌均匀。

[let] [stænd] [tɪl] [kuːld] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['sɛvən] [egz] , [hæf] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] ,

let	stand	till	cooled	;	add	7	eggs	,	half	pound	raisins	,	4	ounces	butter	,
让	站立	直到	冷却	;	添加	7	鸡蛋	,	一半	磅	葡萄干	,	4	盎司	黄油	,

静置冷却后，加入7个鸡蛋、半磅葡萄干、4盎司黄油。

[spaɪs] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [beɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [hæf] ['aʊər] .

spice	and	sugar	,	bake	one	and	half	hour	.
香料	和	糖	,	烤	一	和	一半	小时	.

加入香料和糖，烘烤一个半小时。

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː] . [θriː][paɪnts]['skɔːldɪd] [mɪlk][tuː; tə][wʌn][paɪnt] [miːl] ['sɔːltɪd] ; [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuːˈtuː] [egz] ,

No	.	**2**	.	**3**	**pints**	**scalded**	**milk**	**to**	**one**	**pint**	**meal**	**salted**	;	**cool**	,	**add**	**2**	**eggs**	,
不	.	2	.	3	品脱	烫伤	牛奶	到	一	品脱	一顿饭	咸的	; 凉爽的	,	添加	2	鸡蛋	,	

第二步：将3品脱热牛奶与1品脱咸面粉混合；冷却后，加入2个鸡蛋。

[fɔːr] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] [ɔːr] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][spaɪs][kjuː] . [ef] .

4	**ounces**	**butter**	,	**sugar**	**or**	**molasses**	**and**	**spice**	**q**	.	**f**	.
4	盎司	黄油	,	糖	或者	糖蜜	和	香料	q	.	f	.

4盎司黄油、糖或糖蜜和香料

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪˈkwaɪər] [tuː] [ænd; ənd][hæf] ['aʊərz] ['beɪkɪŋ] .

it	**will**	**require**	**two**	**and**	**half**	**hours**	**baking**	.
它	将要	要求	二	和	一半	小时	烘烤	.

烘烤需要两个半小时。

[noʊ] . [θriː] .

No	.	**3**	.
不	.	3	.

3号。

[sɔːlt][ə; eɪ][paɪnt] [miːl] , [wet][wɪð; wɪθ][wʌn][kwɔːrt][mɪlk] , ['swiːtn] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [strɔːŋ]

Salt	**a**	**pint**	**meal**	,	**wet**	**with**	**one**	**quart**	**milk**	,	**sweeten**	**and**	**put**	**into**	**a**	**strong**
盐	一个	品脱	一顿饭	,	湿的	和	一	夸脱	牛奶	,	甜味	和	放	进入	一个	强的

[klɔːθ] ,

cloth	,
布	,

将一品脱面粉加盐，用一夸脱牛奶浸湿，加糖，然后用结实的布包起来。

[bræs] [ɔːr] [bel] ['met(ə)l]['ves(ə)l] , [stoʊn] [ɔːr] [ɔ˞ːðɔ˞n] [pɑːt] , [sɪˈkjʊr] [frʌm; frəm] [wet] [ænd; ənd] [bɔɪl] -

brass	**or**	**bell**	**metal**	**vessel**	,	**stone**	**or**	**earthern**	**pot**	,	**secure**	**from**	**wet**	**and**	**boil**	**12**
黄铜	或者	钟	金属	血管	,	石头	或者	土	锅	,	安全的	从	湿的	和	熬	-

['aʊərz] .

hours	.
小时	.

黄铜或铜质容器，石头或陶罐，防潮，煮沸 12 小时。

[ə; eɪ] ['sʌndərlənd] ['pʊdɪŋ] .

A	**Sunderland**	**Pudding**	.
一个	桑德兰	布丁	.

桑德兰布丁。

[wɪp] [sɪks] [egz] , [hæf][ðə; ði] [waɪts] , [teɪk] [hæf][ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [wʌn][paɪnt] [kriːm] [ænd; ənd][ə; eɪ]

Whip	**6**	**eggs**	,	**half**	**the**	**whites**	,	**take**	**half**	**a**	**nutmeg**	,	**one**	**pint**	**cream**	**and**	**a**
鞭	6	鸡蛋	,	一半	这	白人	,	拿	一半	一个	肉豆蔻	,	一	品脱	奶油	和	一个

['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,

little	**salt**	,
小的	盐	,

将6个鸡蛋打散，取一半蛋白，加入半个肉豆蔻、一品脱奶油和少许盐。

[fɔːr] [spuːnz] [faɪn]['flaʊər] , [ɔɪl][ɔːr] ['bʌtər] [pænz] , [kʌps] , [ɔːr] [boʊlz] ,

4	**spoons**	**fine**	**flour**	,	**oil**	**or**	**butter**	**pans**	,	**cups**	,	**or**	**bowls**	,
4	勺子	美好的	面粉	,	油	或者	黄油	平底锅	,	杯子	, 或者		碗	,

4勺细面粉，油或黄油，平底锅、杯子或碗，

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][wʌn]['aʊər] .

bake	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**one**	**hour**	.
烤	在	一个	快的	烤箱	一	小时	.

用快烤箱烤一个小时。

[iːt] [wɪð; wɪθ] [swiːt] [sɔːs] .

Eat	**with**	**sweet**	**sauce**	.
吃	和	甜的	酱	.

蘸甜酱吃。

[ə; eɪ] - .
A **Whitpot** **.**
一个 - .

一个白锅。

[kʌt] [hæf][ə; eɪ][loʊf][ʌv; əv] [bred] [ɪn]['daɪsɪz] , [pɔ:r] [ˌðer'ɑ:n] [ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [mɪlk] ,
Cut **half** **a** **loaf** **of** **bread** **in** **dices** **,** **pour** **thereon** **2** **quarts** **milk** **,**
切 一半 一个 面包 的 面包 在 骰子 , 倒 其上 2 夸脱 牛奶 ,

将半条面包切成丁，倒入2夸脱牛奶，

[sɪks] [egz] , [roʊz] - ['wɔ:tər] , ['nʌtmeg] [ænd; ənd][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ; [pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] [dɪʃ]
6 **eggs** **,** **rose** **-** **water** **,** **nutmeg** **and** **half** **pound** **of** **sugar** **;** **put** **into** **a** **dish**
6 鸡蛋 , 玫瑰 - 水 , 肉豆蔻 和 一半 磅 的 糖 ; 放 进入 一个 盘子
[ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [peɪst] ,
and **cover** **with** **paste** **,**
和 覆盖 和 粘贴 ,

6个鸡蛋、玫瑰水、肉豆蔻和半磅糖；放入盘中，涂上糊状物，

[noʊ] . [wʌn] . [beɪk] [sloʊ] [wʌn]['aʊər] .
No **.** **1** **.** **bake** **slow** **1** **hour** **.**
不 . 1 . 烤 慢的 1 小时 .

1. 慢烤1小时。

[ə; eɪ] [bred] ['pʊdɪŋ] .
A **Bread** **Pudding** **.**
一个 面包 布丁 .

面包布丁。

[wʌn] [paʊnd] [sɔ:ft] [bred] [ɔ:r] ['bɪskɪt] [soʊkt] [ɪn][wʌn][kwɔ:rt][mɪlk] , [rʌn] [θru:] - [ə; eɪ] [sɪv] [ɔ:r]
One **pound** **soft** **bread** **or** **biscuit** **soaked** **in** **one** **quart** **milk** **,** **run** **thro** **'** **a** **sieve** **or**
一 磅 柔软的 面包 或者 饼干 浸泡过 在 一 夸脱 牛奶 , 跑步 喉咙 - 一个 筛 或者
['kʌləndər] ,
cullender **,**
滤器 ,

一磅软面包或饼干浸泡在一夸脱牛奶中，然后用筛子或滤网过滤。

[ˌeɪ di: 'di:]['sɛvən] [egz] , [θri:] ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [wʌn]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd]
add **7** **eggs** **,** **three** **quarters** **of** **a** **pound** **sugar** **,** **one** **quarter** **of** **a** **pound**
添加 7 鸡蛋 , 三 四分之一 的 一个 磅 糖 , 一 四分之一 的 一个 磅
['bʌtər] ,
butter **,**
黄油 ,

加入7个鸡蛋、四分之三磅糖、四分之一磅黄油，

['nʌtmeg] [ɔ:r] ['sɪnəmən] , [wʌn] [gɪl] [roʊz] - ['wɔ:tər] , [wʌn] [paʊnd] [stoʊnd] ['reɪzɪnz] , [hæf][paɪnt] [kri:m] ,
nutmeg **or** **cinnamon** **,** **one** **gill** **rose** **-** **water** **,** **one** **pound** **stoned** **raisins** **,** **half** **pint** **cream** **,**
肉豆蔻 或者 肉桂 , 一 鳃 玫瑰 - 水 , 一 磅 吸食大麻 葡萄干 , 一半 品脱 奶油 ,

肉豆蔻或肉桂，一吉尔玫瑰水，一磅去核葡萄干，半品脱奶油，

[beɪk] [θri:] ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , ['mɪdlɪŋ] ['ʌv(ə)n] .
bake **three** **quarters** **of** **an** **hour** **,** **middling** **oven** **.**
烤 三 四分之一 的 一个 小时 , 中等 烤箱 .

在烤箱中层烘烤四十五分钟。

[ə; eɪ]['flaʊər] ['pʊdɪŋ] .
A **Flour** **Pudding** **.**
一个 面粉 布丁 .

面粉布丁。

['sev(ə)n] [egz] , [wʌn]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [ti:] [spu:n] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,
Seven **eggs** **,** **one** **quarter** **of** **a** **pound** **of** **sugar** **,** **and** **a** **tea** **spoon** **of** **salt** **,**
七 鸡蛋 , 一 四分之一 的 一个 磅 的 糖 , 和 一个 茶 勺子 的 盐 ,

七个鸡蛋，四分之一磅糖，一茶匙盐，

[biːt] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːrt] [mɪlk] , [faɪv] [spuːnz] [ʌv; əv] ['flaʊər] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg]

beat	and	put	to	one	quart	milk	,	5	spoons	of	flour	,	cinnamon	and	nutmeg
打	和	放	到	一	夸脱	牛奶	,	5	勺子	的	面粉	,	肉桂	和	肉豆蔻

[tuː; tə] [jʊr; jər] [teɪst] ,

to	your	taste	,
到	你的	品尝	,

搅拌均匀后，加入一夸脱牛奶、5勺面粉、适量肉桂粉和肉豆蔻粉。

[beɪk] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [swiːt] [sɔːs] .

bake	half	an	hour	,	and	serve	up	with	sweet	sauce	.
烤	一半	一个	小时	,	和	服务	向上	和	甜的	酱	.

烤半小时，配甜酱食用。

[ə; eɪ] [bɔɪld] ['flaʊər] ['pʊdɪŋ] .

A	boiled	Flour	Pudding	.
一个	煮沸	面粉	布丁	.

煮熟的面粉布丁。

[wʌn] [kwɔːrt] [mɪlk] , [naɪn] [egz] , ['sɛvən] [spuːnz] ['flaʊər] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,

One	quart	milk	,	9	eggs	,	7	spoons	flour	,	a	little	salt	,
一	夸脱	牛奶	,	9	鸡蛋	,	7	勺子	面粉	,	一个	小的	盐	,

一夸脱牛奶，9个鸡蛋，7勺面粉，少许盐，

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [klɔːθ] [ænd; ənd] [bɔɪld] [θriː] ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

put	into	a	strong	cloth	and	boiled	three	quarters	of	an	hour	.
放	进入	一个	强的	布	和	煮沸	三	四分之一	的	一个	小时	.

用厚布包好，煮了四十五分钟。

[ə; eɪ] [kriːm] ['ɑːmənd] ['pʊdɪŋ] .

A	Cream	Almond	Pudding	.
一个	奶油	杏仁	布丁	.

奶油杏仁布丁。

[bɔɪl] ['dʒentli] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [meɪs] [ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] ['nʌtmeg] (['greɪtɪd]) [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [kriːm] ;

Boil	gently	a	little	mace	and	half	a	nutmeg	(	grated	)	in	a	quart	cream	;
熬	轻轻地	一个	小的	锤	和	一半	一个	肉豆蔻	(	磨碎的	)	在	一个	夸脱	奶油	;

将少许肉豆蔻和半个肉豆蔻（磨碎）放入一夸脱奶油中，小火煮沸；

[wen] [kuːl] , [biːt] [eɪt] [joʊk] [ænd; ənd] [θriː] [waɪts] ,

when	cool	,	beat	8	yolks	and	3	whites	,
什么时候凉爽的		,	打	8	蛋黄	和	3	白人	,

冷却后，将8个蛋黄和3个蛋白打发，

[streɪn] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [spuːn] ['flaʊər] [wʌn] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['ɑːməndz] ;

strain	and	mix	with	one	spoon	flour	one	quarter	of	a	pound	almonds	;
拉紧	和	混合	和	一	勺子	面粉	一	四分之一	的	一个	磅	杏仁	;

将四分之一磅杏仁过滤后，与一勺面粉混合；

['setld] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [spuːn] [roʊz] - ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [baɪ] [dɪ'griːz] [ðə; ði] [koʊld] [kriːm] [ænd; ənd]

settled	,	add	one	spoon	rose	-	water	,	and	by	degrees	the	cold	cream	and
定居	,	添加	一	勺子	玫瑰	-	水	,	和	经过	学位	这	寒冷的	奶油	和

[biːt] [wel] [tə'geðər] ;

beat	well	together	;
打	出色地	一起	;

静置后，加入一勺玫瑰水，然后逐渐加入冷奶油，搅拌均匀；

[wet] [ə; eɪ] [θɪk] [klɔːθ] [ænd; ənd] ['flaʊər] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] , [bɔɪl] [hɑːrd] [hæf]

wet	a	thick	cloth	and	flour	it	,	and	pour	in	the	pudding	,	boil	hard	half
湿的	一个	厚的	布	和	面粉	它	,	和	倒	在	这	布丁	,	熬	难的	一半

[æn; ən] ['aʊər] ,

an	hour	,
一个	小时	,

将一块厚布浸湿，撒上面粉，倒入布丁，大火煮半小时。

[teɪk] [aʊt] , [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

take	out	,	pour	over	it	melted	butter	and	sugar	.
拿	出去	,	倒	超过	它	融化	黄油	和	糖	.

取出，淋上融化的黄油和糖。

[æn; ən]['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] ['dʌmplɪn] .

An	apple	Pudding	Dumplin	.
一个	苹果	布丁	饺子	.

苹果布丁饺子。

[pʊt]['ɪntuː] [peɪst] , ['kwɔːrtərd] ['æplz] , [laɪ] [ɪn][ə; eɪ] [klɔːθ] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tuː] ['aʊərz] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

Put	into	paste	,	quartered	apples	,	lye	in	a	cloth	and	boil	two	hours	,	serve	with
放	进入	粘贴	,	四分	苹果	,	碱液	在	一个	布	和	熬	二	小时	,	服务	和

[swiːt] [sɔːs] .

sweet	sauce	.
甜的	酱	.

将苹果切成四瓣，捣成糊状，用布包好，煮两个小时，佐以甜酱食用。

[perz] , [plʌmz] , & [siː] .

Pears	,	Plumbs	,	&	c	.
梨	,	普拉姆斯	,	&	c	.

梨、李子等。

[ɑːr; ər] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Are	done	the	same	way	.
是	完毕	这	相同的	方式	.

操作方法相同。

[pə'teɪtoʊ] ['pʊdɪŋ] .

Potato	Pudding	.
土豆	布丁	.

土豆布丁。

[beɪkt] .

Baked	.
烘焙	.

烤制。

[noʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

[wʌn] [paʊnd] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] , - [egz] .

One	pound	boiled	potatoes	,	one	pound	sugar	,	half	a	pound	butter	,	10	eggs	.
一	磅	煮沸	土豆	,	一	磅	糖	,	一半	一个	磅	黄油	,	-	鸡蛋	.

一磅煮土豆，一磅糖，半磅黄油，10个鸡蛋。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[wʌn] [paʊnd] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [mæʃt] , [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] , [θriː][gils][mɪlk]

One	pound	boiled	potatoes	,	mashed	,	three	quarters	of	a	pound	butter	,	3	gills	milk
一	磅	煮沸	土豆	,	捣碎	,	三	四分之一	的	一个	磅	黄油	,	3	鳃	牛奶

[ɔːr] [kriːm] ,

or	cream	,
或者	奶油	,

一磅煮熟的土豆泥，四分之三磅黄油，3克牛奶或奶油，

[ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən][ænd; ənd][ðə; ði] [piːl] ['greɪtɪd] , [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] ['ʃʊgər] ,

the	juice	of	one	lemon	and	the	peal	grated	,	half	a	pound	sugar	,
这	汁	的	一	柠檬	和	这	皮尔	磨碎的	,	一半	一个	磅	糖	,

一个柠檬的汁和磨碎的柠檬皮，半磅糖，

[hæf] ['nʌtmeg] , ['sɛvən] [egz] (['teɪkɪŋ] [aʊt][θriː] [waɪts] ,) [ˌtuː'tuː] [spuːnz] [roʊz] - ['wɔːtər] .

half	nutmeg	,	7	eggs	(	taking	out	3	whites	,	)	2	spoons	rose	-	water	.
一半	肉豆蔻	,	7	鸡蛋	(	采取	出去	3	白人	,	)	2	勺子	玫瑰	-	水	.

半个肉豆蔻，7 个鸡蛋（去掉 3 个蛋白），2 勺玫瑰水。

['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] .

Apple	Pudding	.
苹果	布丁	.

苹果布丁。

[wʌn] [paʊnd] ['æp(ə)l] ['sɪftɪd] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [naɪn] [egz] , [wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər]

One	pound	apple	sifted	,	one	pound	sugar	,	9	eggs	,	one	quarter	of	a	pound	butter
一	磅	苹果	筛过的	,	一	磅	糖	,	9	鸡蛋	,	一	四分之一	的	一个	磅	黄油

,

,

,

一磅过筛苹果，一磅糖，9个鸡蛋，四分之一磅黄油，

[wʌn][kwɔːrt] [swiːt] [kriːm] , [wʌn] [gɪl] [roʊz] - ['wɔːtər] , [ə; eɪ] ['sɪnəmən] , [ə; eɪ] [griːn] ['lemən] [piːl]

one	quart	sweet	cream	,	one	gill	rose	-	water	,	a	cinnamon	,	a	green	lemon	peal
一	夸脱	甜的	奶油	,	一	鳃	玫瑰	-	水	,	一个	肉桂	,	一个	绿色的	柠檬	皮尔

['greɪtɪd]

grated
磨碎的

一夸脱甜奶油，一吉尔玫瑰水，一根肉桂棒，一个磨碎的青柠檬皮

([ɪf] [swiːt] ['æplz] ,) [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]['lemən] , [pʊt][ɑːn][tuː; tə] [peɪst] [noʊ] .

(	if	sweet	apples	,	)	add	the	juice	of	half	a	lemon	,	put	on	to	paste	No	.
(	如果	甜的	苹果	,	)	添加	这	汁	的	一半	一个	柠檬	,	放	在	到	粘贴	不	.

['sɛvən] .

7	.
7	.

（如果是甜苹果，）加入半个柠檬的汁，放在第 7 号酱料上。

['kʌrənts] , ['reɪzɪnz][ænd; ənd]['sɪtrən][sʌm; səm][ˌeɪ diː 'diː] , [bʌt; bət] [gʊd] [wɪ'ðaʊt] [ðem; ðəm] .

Currants	,	raisins	and	citron	some	add	,	but	good	without	them	.
醋栗	,	葡萄干	和	香橼	一些	添加	,	但	好的	没有	他们	.

有些人会加醋栗、葡萄干和香橼，但即使不加也很好吃。

['kærət] ['pʊdɪŋ] .

Carrot	Pudding	.
胡萝卜	布丁	.

胡萝卜布丁。

[ə; eɪ] ['kɔːfi] [kʌp] [fʊl] [ʌv; əv] [bɔɪld] [ænd; ənd] [streɪnd] ['kærəts] , [faɪv] [egz] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['ʃʊgər]

A	coffee	cup	full	of	boiled	and	strained	carrots	,	5	eggs	,	2	ounces	sugar
一个	咖啡	杯子	满的	的	煮沸	和	紧张	胡萝卜	,	5	鸡蛋	,	2	盎司	糖

[ænd; ənd] ['bʌtər] [iːtʃ] ,

and	butter	each	,
和	黄油	每个	,

一杯煮熟沥干的胡萝卜，5个鸡蛋，2盎司糖和2盎司黄油，

['sɪnəmən] [ænd; ənd][roʊz]['wɔːtər][tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] , [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [wɪ'ðaʊt] [peɪst] .

cinnamon	and	rose	water	to	your	taste	,	baked	in	a	deep	dish	without	paste	.
肉桂	和	玫瑰	水	到	你的	品尝	,	烘焙	在	一个	深的	盘子	没有	粘贴	.

根据个人口味加入肉桂和玫瑰水，在深烤盘中烘烤，无需糊状物。

[ə; eɪ] [ˈkruk,nek] , [ɔːr] [ˈwɪntər] [skwɑːʃ] [ˈpʊdɪŋ] .

A	Crookneck	,	or	Winter	Squash	Pudding	.
一个	弯颈	，或者		冬天	壁球	布丁	.

弯颈南瓜布丁，或称冬南瓜布丁。

[kɔːr] , [bɔɪl] [ænd; ənd] [skɪn] [ə; eɪ] [gʊd] [skwɑːʃ] , [ænd; ənd] [ˌaɪ ˈtiː] [wel] ; [teɪk] [sɪks] [lɑːrdʒ] [ˈæplz]

Core	,	boil	and	skin	a	good	squash	,	and	bruize	it	well	;	take	6	large	apples
核	，	熬	和	皮肤	一个	好的	壁球	，	和	瘀伤	它	出色地	；	拿	6	大的	苹果

,

,

,

将一个好南瓜去核、煮熟、去皮，并充分捣碎；取6个大苹果，

[peəd] , [kɔːrd] , [ænd; ənd] [stuːd] [ˈtendər] , [mɪks] [təˈgeðər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [sɪks] [ɔːr] [ˈsɛvən] [ˈspuːnzˌfʊl]

pared	,	cored	,	and	stewed	tender	,	mix	together	;	add	6	or	7	spoonsful
精简	，	核心	，	和	炖	投标	，	混合	一起	；	添加	6	或者	7	一勺

[ʌv; əv] [draɪ] [bred] [ɔːr] [ˈbɪskɪt] ,

of	dry	bread	or	biscuit	,
的	干燥	面包	或者	饼干	，

将食材削皮、去芯、炖至软烂，混合在一起；加入6到7勺干面包或饼干。

[ˈrendərd] [faɪn] [æz; əz] [miːl] , [hæf] [paɪnt] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] , [ˌtuːˈtuː] [spuːnz] [ʌv; əv] [roʊz] - [ˈwɔːtər] ,

rendered	fine	as	meal	,	half	pint	milk	or	cream	,	2	spoons	of	rose	-	water	,
渲染	美好的	作为	一顿饭	，	一半	品脱	牛奶	或者	奶油	，	2	勺子	的	玫瑰	-	水	，

[ˌtuːˈtuː] [duː] .

2	do	.
2	做	.

将面粉磨成细粉，加入半品脱牛奶或奶油，2 勺玫瑰水，2 道菜。

[waɪn] , [faɪv] [ɔːr] [sɪks] [egz] [ˈbiːtn] [ænd; ənd] [streɪnd] , [ˈnʌtmeg] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] [jʊr; jər]

wine	,	5	or	6	eggs	beaten	and	strained	,	nutmeg	,	salt	and	sugar	to	your
葡萄酒	，	5	或者	6	鸡蛋	被打败	和	紧张	，	肉豆蔻	，	盐	和	糖	到	你的

[teɪst] ,

taste	,
品尝	，

葡萄酒，5或6个打散并过滤的鸡蛋，肉豆蔻，盐和糖适量，

[wʌn] [spuːn] [ˈflaʊər] , [biːt] [ɔːl] [ˈsmɑːrtli] [təˈgeðər] , [beɪk] .

one	spoon	flour	,	beat	all	smartly	together	,	bake	.
一	勺子	面粉	，	打	全部	聪明地	一起	，	烤	.

一勺面粉，将所有材料充分搅拌均匀，烘烤。

[ðə; ði] [əˈbʌv] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [rɪˈsiːt] [fɔːr; fər] , [pəˈtetoz] [ɔːr] [jæmz] ,

The	above	is	a	good	receipt	for	Pompkins	,	Potatoes	or	Yams	,
这	多于	是	一个	好的	收据	为了	南瓜	，	土豆	或者	山药	，

以上是制作南瓜、土豆或山药的好食谱。

[ˈædɪŋ] [mɔːr] [ˈmɔɪsnɪŋ] [ɔːr] [mɪlk] [ænd; ənd] [roʊz] [ˈwɔːtər] ,

adding	more	moistening	or	milk	and	rose	water	,
添加	更多的	润湿	或者	牛奶	和	玫瑰	水	，

加入更多润肤剂或牛奶和玫瑰水，

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ðə; ði] [tuː] [ˈlætər] [ə; eɪ] [fjuː] [blæk] [ɔːr] [ˈlɪzbən] [ˈkʌrənts] , [ɔːr] [draɪ] [ˈwɜːrtlberi] [ˈskætərd] [ɪn] ,

and	to	the	two	latter	a	few	black	or	Lisbon	currants	,	or	dry	whortleberries	scattered	in	,
和	到	这	二	后者	一个	很少	黑色的	或者	里斯本	醋栗	，或者		干燥	越橘	疏散	在	，

后两者可以撒上一些黑醋栗或里斯本醋栗，或者干越橘。

[wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['betər] .
will **make** **it** **better** **.**
将要 制作 它 更好的 .

会让它变得更好。

[pɑːmpkɪn] .
Pompkin **.**
南瓜 .

南瓜。

[noʊ] . [wʌn] .
No **.** **1** **.**
不 . 1 .

第一名。

[wʌn][kwɔːrt] [stuːd] [ænd; ənd] [streɪnd] , [θriː][paɪnts] [kriːm] , [naɪn] ['biːtn] [egz] , ['ʃʊgər] , [meɪs] ,
One **quart** **stewed** **and** **strained** **,** **3** **pints** **cream** **,** **9** **beaten** **eggs** **,** **sugar** **,** **mace** **,**
一 夸脱 炖 和 紧张 , 3 品脱 奶油 , 9 被打败 鸡蛋 , 糖 , 锤 ,

一夸脱炖煮过滤后的汤汁，3品脱奶油，9个打散的鸡蛋，糖，肉豆蔻，

['nʌtmeg] [ænd; ənd]['dʒɪndʒər] , [leɪd]['ɪntuː] [peɪst] [noʊ] . ['sɛvən][ɔːr][θriː] , [ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [doʊ]
nutmeg **and** **ginger** **,** **laid** **into** **paste** **No** **.** **7** **or** **3** **,** **and** **with** **a** **dough**
肉豆蔻 和 姜 , 铺设 进入 粘贴 不 . 7 或者 3 , 和 和 一个 面团
[spɜːr] ,
spur **,**
刺 ,

将肉豆蔻和生姜放入7号或3号面团中，并用面团棒揉捏，

[krɔːs] [ænd; ənd] ['tʃekər] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn] ['dɪʃɪz] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .
cross **and** **chequer** **it** **,** **and** **baked** **in** **dishes** **three** **quarters** **of** **an** **hour** **.**
叉 和 棋盘 它 , 和 烘焙 在 菜肴 三 四分之一 的 一个 小时 .

将其划十字格纹，放入烤盘中烘烤四十五分钟。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No **.** **2** **.**
不 . 2 .

2号。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][paɪnt][pɑːmpkɪn] , [fɔːr] [egz] , [mə'læsɪz] , ['ɔːlspaɪs][ænd; ənd]['dʒɪndʒər][ɪn]
One **quart** **of** **milk** **,** **1** **pint** **pompkin** **,** **4** **eggs** **,** **molasses** **,** **allspice** **and** **ginger** **in**
一 夸脱 的 牛奶 , 1 品脱 南瓜 , 4 鸡蛋 , 糖蜜 , 多香果 和 姜 在
[ə; eɪ] [krʌst] ,
a **crust** **,**
一个 地壳 ,

一夸脱牛奶，一品脱南瓜，4个鸡蛋，糖蜜，五香粉和姜，裹在酥皮里。

[beɪk] [wʌn]['aʊər] .
bake **1** **hour** **.**
烤 1 小时 .

烘烤1小时。

['ɔrɪndʒ] ['pʊdɪŋ] .
Orange **Pudding** **.**
橙子 布丁 .

橙子布丁。

[pʊt] [ˌsɪks'tiːn] [joʊk] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] [meltid] , [greɪt] [ɪn][ðə; ðɪ][raɪnd][ʌv; əv] [tuː]
Put **sixteen** **yolks** **with** **half** **a** **pound** **butter** **melted** **,** **grate** **in** **the** **rinds** **of** **two**
放 十六 蛋黄 和 一半 一个 磅 黄油 融化 , 格特 在 这 果皮 的 二
[sə'vɪl] ['ɔːrɪndʒɪz] ,
Seville **oranges** **,**
塞维利亚 橙子 ,

将16个蛋黄与半磅融化的黄油混合，再磨入两个塞维利亚橙子的橙皮屑，

[biːt] [ɪn][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv][faɪn] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [spuːnz] ['ɔrɪndʒ] ['wɔːtər] , [tuː] [ʌv; əv][roʊz] -
beat **in** **half** **pound** **of** **fine** **Sugar** **,** **add** **two** **spoons** **orange** **water** **,** **two** **of** **rose** **-**
打 在 一半 磅 的 美好的 糖 , 添加 二 勺子 橙子 水 , 二 的 玫瑰 -
['wɔːtər] ,
water **,**
水 ,

打入半磅细砂糖，加入两勺橙汁水，两勺玫瑰汁水，

[wʌn] [gɪl] [ʌv; əv][waɪn] , [hæf][paɪnt] [kriːm] , [tuː] ['neɪpəlz] ['bɪskɪt] [ɔːr][ðə; ði] [krʌmz] [ʌv; əv][ə; eɪ][faɪn]
one **gill** **of** **wine** **,** **half** **pint** **cream** **,** **two** **naples** **biscuit** **or** **the** **crumbs** **of** **a** **fine**
一 鳃 的 葡萄酒 , 一半 品脱 奶油 , 二 那不勒斯 饼干 或者 这 面包屑 的 一个 美好的
[loʊf] ,
loaf **,**
面包 ,

一吉尔葡萄酒、半品脱奶油、两块那不勒斯饼干或一块上等面包屑，

[ɔːr][roʊl] [soʊkt] [ɪn] [kriːm] , [mɪks][ɔːl] [tə'geðər] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [rɪtʃ] [pʌf] - [peɪst] ,
or **roll** **soaked** **in** **cream** **,** **mix** **all** **together** **,** **put** **it** **into** **rich** **puff** **-** **paste** **,**
或者 卷 浸泡过 在 奶油 , 混合 全部 一起 , 放 它 进入 富有的 噗 - 粘贴 ,

或者将面团卷浸泡在奶油中，将所有材料混合在一起，放入酥皮糊中。

[wɪtʃ] [let][biː; bi]['dʌb(ə)l] [raʊnd][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ; [beɪk] [laɪk][ə; eɪ]['kʌstərd] .
which **let** **be** **double** **round** **the** **edges** **of** **the** **dish** **;** **bake** **like** **a** **custard** **.**
哪个 让 是 双倍的 圆形的 这 边缘 的 这 盘子 ; 烤 喜欢 一个 蛋奶冻 .

让面糊在盘子边缘翻折一圈；像烤蛋羹一样烘烤。

[ə; eɪ] ['lemən] ['pʊdɪŋ] .
A **Lemon** **Pudding** **.**
一个 柠檬 布丁 .

柠檬布丁。

[wʌn] . [greɪt] [ðə; ði] ['jeloʊ] [ʌv; əv][ðə; ði] [piːlz] [ʌv; əv] [θriː] ['lɛmənz] , [ðen] [teɪk] [tuː] [hoʊl] ['lɛmənz] ,
1 **.** **Grate** **the** **yellow** **of** **the** **peals** **of** **three** **lemons** **,** **then** **take** **two** **whole** **lemons** **,**
1 . 格特 这 黄色的 的 这 果皮 的 三 柠檬 , 然后 拿 二 所有的 柠檬 ,

1. 将三个柠檬的黄色果皮磨碎，然后取两个完整的柠檬，

[roʊl]['ʌndər][jʊr; jər][hænd][ɑːn][ðə; ði]['teɪbl] [tɪl] [sɔːft] , ['teɪkɪŋ] [ker] [nɑːt][tuː; tə][bɜːrst][ðem; ðəm] ,
roll **under** **your** **hand** **on** **the** **table** **till** **soft** **,** **taking** **care** **not** **to** **burst** **them** **,**
卷 在下面 你的 手 在 这 桌子 直到柔软的 , 采取 关心 不是 到 爆裂 他们 ,

用手在桌子上揉搓至变软，注意不要弄破。

[kʌt][ænd; ənd] [skwiːz] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['greɪtɪd] [piːlz] .
cut **and** **squeeze** **them** **into** **the** **grated** **peals** **.**
切 和 挤 他们 进入 这 磨碎的 果皮 .

切碎并挤入磨碎的果皮中。

[ˌtuː'tuː] . [teɪk] [ten] ['aʊnsɪz] [sɔːft] [wiːt] [bred] , [ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['skɔːldɪd] [waɪt] [waɪn]
2 **.** **Take** **ten** **ounces** **soft** **wheat** **bread** **,** **and** **put** **a** **pint** **of** **scalded** **white** **wine**
2 . 拿 十 盎司 柔软的 小麦 面包 , 和 放 一个 品脱 的 烫伤 白色的 葡萄酒
[ˌðer'tuː] ,
thereto **,**
到 ,

2. 取十盎司软小麦面包，倒入一品脱烫过的白葡萄酒，

[let] [soʊk][ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][noʊ] . [wʌn] . [θriː] .
let **soak** **and** **put** **to** **No** **.** **1** **.** **3** **.**
让 浸泡 和 放 到 不 . 1 . 3 .

浸泡后放入第 1.3 步。

[biːt] [fɔːr] [waɪts] [ænd; ənd] [eɪt] [joʊk] , [ænd; ənd][pʊt][tuː; tə] [ə'bʌv] ,
Beat **four** **whites** **and** **eight** **yolks** **,** **and** **put** **to** **above** **,**
打 四 白人 和 八 蛋黄 , 和 放 到 多于 ,

将四个蛋白和八个蛋黄打散，放在上面，

['ædɪŋ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] ,
adding three quarters of a pound of melted butter ,
添加 三 四分之一 的 一个 磅 的 融化 黄油 ,

加入四分之三磅融化的黄油，

([wɪtʃ] [let][biː; bi]['veri] [freʃ] [ænd; ənd] [gʊd]) [wʌn][paʊnd] [faɪn] ['ʃʊgər] , [biːt] [ɔːl] [tə'geðər] [tɪl]
(which let be very fresh and good) one pound fine sugar , beat all together till
(哪个 让 是 非常 新鲜的 和 好的) 一 磅 美好的 糖 , 打 全部 一起 直到
['θɜːrəgli] [mɪkst] . [fɔːr] .
thoroughly mixed . 4 .
彻底地 混合 . 4 .

（要非常新鲜优质）一磅细砂糖，将所有材料搅拌均匀。4.

[leɪ] [peɪst] [noʊ] . ['sɛvən][ɔːr][naɪn][ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [pleɪt] [ɔːr] ['sɔːsəz] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [ə'bʌv]
Lay paste No . 7 or 9 on a dish , plate or saucers , and fill with above
莱 粘贴 不 . 7 或者 9 在 一个 盘子 , 盘子 或者 碟子 , 和 充满 和 多于
[ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n] . [faɪv] .
composition . 5 .
作品 . 5 .

将第 7 号或第 9 号糊状物铺在盘子、碟子或小碟子上，然后填入上述混合物。5.

[beɪk] [nɪr] [wʌn]['aʊər] , [ænd; ənd] [wen] [beɪkt] — [stɪk] [ɑːn] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [peɪst] ,
Bake near 1 hour , and when baked — stick on pieces of paste ,
烤 靠近 1 小时 , 和 什么时候 烘焙 — 戳 在 件 的 粘贴 ,

烘烤约1小时，烤好后——粘上糊状物，

[kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][d'ʒægɪŋ]['aɪərn][ɔːr][ə; eɪ] - [tuː; tə][jʊr; jər]['fænsi] , [beɪkt] ['laɪtli] [ɑːn][ə; eɪ]
cut with a jagging iron or a doughspur to your fancy , baked lightly on a
切 和 一个 锯齿状 铁 或者 一个 - 到 你的 想要 , 烘焙 轻轻 在 一个
['flaʊərd]['peɪpər] ;
floured paper ;
撒了面粉 纸 ;

用锯齿铁或面团叉随意切割，放在撒了面粉的纸上轻轻烘烤；

['gɑːnɪʃt] [ðʌs] , [ðeɪ] [meɪ][biː; bi] [sɜːrvd] [hɑːt][ɔːr][koʊld] .
garnished thus , they may be served hot or cold .
装饰 因此 , 他们 可能 是 服务 热的 或者 寒冷的 .

这样装饰后，可以热食或冷食。

[pʌf] [peɪsts] [fɔːr; fər] [tɑːts] .
Puff Pastes for Tarts .
噗 糊状物 为了 蛋挞 .

挞用酥皮。

[noʊ] . [wʌn] .
No . 1 .
不 . 1 .

第一名。

[rʌb] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Rub one pound of butter into one pound of flour ,
擦 一 磅 的 黄油 进入 一 磅 的 面粉 ,

将一磅黄油揉入一磅面粉中，

[wɪp] [ˌtuː'tuː] [waɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][wʌn][joʊk] ; [meɪk] ['ɪntuː] [peɪst]
whip 2 whites and add with cold water and one yolk ; make into paste
鞭 2 白人 和 添加 和 寒冷的 水 和 一 蛋黄 ; 制作 进入 粘贴
,
,
,

将2个蛋白打发，加入冷水和1个蛋黄；搅拌成糊状。

[roʊl][ɪn][ɪn][sɪks][ɔːr]['sev(ə)n][taɪmz][wʌn][paʊnd][ʌv; əv]['bʌtər] , - [ˌaɪ 'tiː] [iːtʃ] [roʊl] .

roll	in	in	six	or	seven	times	one	pound	of	butter	,	flowring	it	each	roll	.
卷	在	在	六	或者	七	时代	一	磅	的	黄油	,	-	它	每个	卷	.

将一磅黄油卷入六七次，每次都要卷好，并使其均匀分布。

[ðɪs] [ɪz] [gʊd] [fɔːr; fər]['eni] [smɔːl] [θɪŋ] .

This	is	good	for	any	small	thing	.
这	是	好的	为了	任何	小的	事物	.

这适用于任何小物件。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[rʌb] [sɪks] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː] [ˌfɔːr'tiːn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [eɪt] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][koʊld]

Rub	six	pound	of	butter	into	fourteen	pound	of	flour	,	eight	eggs	,	add	cold
擦	六	磅	的	黄油	进入	十四	磅	的	面粉	,	八	鸡蛋	,	添加	寒冷的

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

将六磅黄油揉入十四磅面粉中，加入八个鸡蛋，再加入冷水。

[meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] .

make	a	stiff	paste	.
制作	一个	僵硬的	粘贴	.

制成浓稠的糊状物。

[noʊ] . [θriː] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

[tuː; tə]['eni]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['flaʊər] , [rʌb][ɪn] [θriː] [fɔːθs] [ʌv; əv] [its] [weɪt] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

To	any	quantity	of	flour	,	rub	in	three	fourths	of	it's	weight	of	butter	,
到	任何	数量	的	面粉	,	擦	在	三	第四部分	的	它是	重量	的	黄油	,

将任意量的面粉与相当于面粉重量四分之三的黄油搓揉混合。

([twelv] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [pek]) [rʌb][ɪn][wʌn][θɜːrd][ɔːr][hæf] , [ænd; ənd][roʊl][ɪn][ðə; ði][rest] .

(	twelve	eggs	to	a	peck	)	rub	in	one	third	or	half	,	and	roll	in	the	rest	.
(	十二	鸡蛋	到	一个	啄	)	擦	在	一	第三	或者	一半	,	和	卷	在	这	休息	.

（每佩克十二个鸡蛋）抹上三分之一或一半，然后在剩下的蛋液中滚一滚。

[noʊ] . [fɔːr] .

No	.	4	.
不	.	4	.

4号。

['ɪntuː] [tuː] [kwɔːts] ['flaʊər] (['sɔːltɪd]) [ænd; ənd][wet] [stɪf] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][roʊl][ɪn] ,

Into	two	quarts	flour	(	salted	)	and	wet	stiff	with	cold	water	roll	in	,
进入	二	夸脱	面粉	(	咸的	)	和	湿的	僵硬的	和	寒冷的	水	卷	在	,

将面团放入两夸脱面粉（加盐）中，用冷水浸湿并揉成硬挺的面团，揉成球状。

[ɪn][naɪn][ɔːr][ten] [taɪmz][wʌn][ænd; ənd][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

in	nine	or	ten	times	one	and	half	pound	of	butter	.
在	九	或者	十	时代	一	和	一半	磅	的	黄油	.

九到十倍的量，每倍一磅半黄油。

[noʊ] . [faɪv] .

No	.	5	.
不	.	5	.

5号。

[wʌn] [paʊnd] ['flaʊər] , [θriː] [fɔːθs] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [biːt] [wel] .

One	pound	flour	,	three	fourths	of	a	pound	of	butter	,	beat	well	.
一	磅	面粉	,	三	第四部分	的	一个	磅	的	黄油	,	打	出色地	.

一磅面粉，四分之三磅黄油，充分搅拌。

[noʊ] . [sɪks] .

No	.	6	.
不	.	6	.

6号。

[tuː; tə] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] [rʌb] [ɪn] [wʌn] [fɔːrθ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] [wet] [wɪð; wɪθ]

To	one	pound	of	flour	rub	in	one	fourth	of	a	pound	of	butter	wet	with
到	一	磅	的	面粉	擦	在	一	第四	的	一个	磅	的	黄油	湿的	和

[θriː] [egz] [ænd; ənd] [roʊld] [ɪn] [ə; eɪ] [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

three	eggs	and	rolled	in	a	half	pound	of	butter	.
三	鸡蛋	和	滚动	在	一个	一半	磅	的	黄油	.

将一磅面粉揉入四分之一磅黄油中，用三个鸡蛋打湿，然后裹上半磅黄油。

[ə; eɪ] [peɪst] [fɔːr; fər] [swiːt] [miːts] .

A	Paste	for	Sweet	Meats	.
一个	粘贴	为了	甜的	肉类	.

甜食酱。

[noʊ] . ['sɛvən] .

No	.	7	.
不	.	7	.

7号。

[rʌb] [wʌn] [θɜːrd] [ʌv; əv] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Rub	one	third	of	one	pound	of	butter	,
擦	一	第三	的	一	磅	的	黄油	,

揉搓三分之一磅黄油，

[ænd; ənd] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [lɑːrd] ['ɪntuː] [tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wet] [wɪð; wɪθ] [fɔːr] [waɪts] [wel] ['biːtn] ;

and	one	pound	of	lard	into	two	pound	of	flour	,	wet	with	four	whites	well	beaten	;
和	一	磅	的	猪油	进入	二	磅	的	面粉	,	湿的	和	四	白人	出色地	被打败	;

将一磅猪油加入两磅面粉中，再加入四份打发好的蛋白；

['wɔːtər] [kjuː] : [es] : [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] ,

water	q	:	s	:	to	make	a	paste	,
水	q	:	s	:	到	制作	一个	粘贴	,

水 q: s: 制成糊状，

[roʊl] [ɪn] [ðə; ði] ['rezɪduː] [ʌv; əv] - [ɪn] [ten] [ɔːr] [twelv] ['roʊlɪŋ] — [beɪk] [kwɪk] .

roll	in	the	residue	of	shortning	in	ten	or	twelve	rollings	—	bake	quick	.
卷	在	这	残留物	的	-	在	十	或者	十二	滚动	—	烤	快的	.

在酥油残留物中滚十到十二圈——快速烘烤。

[noʊ] . [eɪt] .

No	.	8	.
不	.	8	.

8号。

[rʌb] [ɪn] [wʌn] [ænd; ənd] [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['suːɪt] [tuː; tə] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

Rub	in	one	and	half	pound	of	suet	to	six	pounds	of	flour	,
擦	在	一	和	一半	磅	的	羊脂	到	六	磅	的	面粉	,

将一磅半牛油揉入六磅面粉中，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [spuːn] [fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wet][wɪð; wɪθ] [kriːm] [roʊl][ɪn] , [ɪn][sɪks][ɔːr] [eɪt] [taɪmz] ,

and	a	spoon	full	of	salt	,	wet	with	cream	roll	in	,	in	six	or	eight	times	,
和	一个	勺子	满的	的	盐	，	湿的	和	奶油	卷	在	，	在	六	或者	八	时代	，

再加一勺盐，蘸上奶油，卷进去六到八次，

[tuː] [ænd; ənd][hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] ['bʌtər] — [gʊd] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [miːt] [paɪ] .

two	and	half	pounds	of	butter	—	good	for	a	chicken	or	meat	pie	.
二	和	一半	磅	的	黄油	—	好的	为了	一个	鸡	或者	肉	馅饼	.

两磅半黄油——适合做鸡肉馅饼或肉馅饼。

['rɔɪəl] [peɪst] .

Royal	Paste	.
皇家	粘贴	.

皇家膏。

[noʊ] . [naɪn] .

No	.	9	.
不	.	9	.

9号。

[rʌb] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [fɔːr] [waɪts] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ]

Rub	half	a	pound	of	butter	into	one	pound	of	flour	,	four	whites	beat	to	a
擦	一半	一个	磅	的	黄油	进入	一	磅	的	面粉	，	四	白人	打	到	一个

[foʊm] ,

foam	,
泡沫	，

将半磅黄油揉入一磅面粉中，将四个蛋白打发至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [joʊk] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [faɪn] ['ʃʊgər] ; [roʊl]['ɔːf(ə)n] , ['rʌbɪŋ] [wʌn][θɜːrd] ,

add	two	yolks	,	two	ounces	of	fine	sugar	;	roll	often	,	rubbing	one	third	,
添加	二	蛋黄	，	二	盎司	的	美好的	糖	；	卷	经常	，	擦	一	第三	，

加入两个蛋黄，两盎司细砂糖；经常揉搓，将三分之一揉搓均匀。

[ænd; ənd] ['roʊlɪŋ] [tuː] [θɜːrd] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bʌtər] [ɪz][best] ; ['eksələnt] [fɔːr; fər] [tɑːts] [ænd; ənd]['æp(ə)l]

and	rolling	two	thirds	of	the	butter	is	best	;	excellent	for	tarts	and	apple
和	滚动	二	三分之一	的	这	黄油	是	最好的	；	出色的	为了	蛋挞	和	苹果

[keɪks] .

cakes	.
蛋糕	.

将三分之二的黄油擀开是最佳选择；非常适合做馅饼和苹果蛋糕。

['kʌstərd] . [wʌn] .

CUSTARDS	.	1	.
蛋奶冻	.	1	.

蛋奶冻.1.

[wʌn][paɪnt] [kriːm] ['sweitənd] [tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] , [wɔːmd] [hɑːt] ; [stɜːr][ɪn] [swiːt] [waɪn] ,

One	pint	cream	sweetened	to	your	taste	,	warmed	hot	;	stir	in	sweet	wine	,
一	品脱	奶油	加糖	到	你的	品尝	，	温暖	热的	；	搅拌	在	甜的	葡萄酒	，

将一品脱奶油按个人口味加糖，加热至温热；拌入甜酒，

[tɪl] ['kɜːdld] , [greɪt] [ɪn] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .

till	curdled	,	grate	in	cinnamon	and	nutmeg	.
直到	凝固	，	格特	在	肉桂	和	肉豆蔻	.

煮至凝固，磨入肉桂和肉豆蔻。

[ˌtuː'tuː] . ['swiːtn] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː] ['nʌtmeg] , [waɪn] , ['brændi] , [roʊz] - ['wɔːtər]

2	.	Sweeten	a	quart	of	milk	,	add	nutmeg	,	wine	,	brandy	,	rose	-	water
2	.	甜味剂	一个	夸脱	的	牛奶	，	添加	肉豆蔻	，	葡萄酒	，	白兰地	，	玫瑰	-	水

[ænd; ənd][sɪks] [egz] ;

and	six	eggs	;
和	六	鸡蛋	；

2. 将一夸脱牛奶加糖，加入肉豆蔻、葡萄酒、白兰地、玫瑰水和六个鸡蛋；

[beɪk] [ɪn] [tiː] [kʌps] [ɔːr] ['dɪʃɪz] , [ɔːr] [bɔɪl] [ɪn] ['wɔːtər] ,
bake in tea cups or dishes , or boil in water ,
烤 在 茶 杯子 或者 菜肴 , 或者 熬 在 水 ,

用茶杯或茶碟烘烤，或用水煮沸。

['teɪkɪŋ] [ker] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [dəunt] [bɔɪl] ['ɪntuː] [ðə; ðiː] [kʌps] .
taking care that it don't boil into the cups .
采取 关心 那 它 不 熬 进入 这 杯子 .

注意不要让水沸腾到杯子里。

[θriː] . [pʊt] [ə; eɪ] [stɪk] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [bɔɪl] [wel] ,
3 . Put a stick of cinnamon to one quart of milk , boil well ,
3 . 放 一个 戳 的 肉桂 到 一 夸脱 的 牛奶 , 熬 出色地 ,

3. 将一根肉桂棒放入一夸脱牛奶中，充分煮沸，

[ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] [egz] , [tuː] [spuːnz] [ʌv; əv] [roʊz] - ['wɔːtər] — [beɪk] . [fɔːr] .
add six eggs , two spoons of rose - water — bake . 4 .
添加 六 鸡蛋 , 二 勺子 的 玫瑰 - 水 — 烤 . 4 .

加入六个鸡蛋，两勺玫瑰水——烘烤。4.

[bɔɪld] ['kʌstərd] — [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [kriːm] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] , [tuː] [spuːnz] [ʌv; əv] [roʊz]
Boiled Custard — one pint of cream , two ounces of almonds , two spoons of rose
煮沸 蛋奶冻 — 一 品脱 的 奶油 , 二 盎司 的 杏仁 , 二 勺子 的 玫瑰
- ['wɔːtər] ,
- water ,
- 水 ,

煮蛋奶沙司——一品脱奶油，两盎司杏仁，两勺玫瑰水，

[ɔːr] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['wɔːtər] , [sʌm; səm] [meɪs] ; [bɔɪl] [θɪk] , [ðen] [stɜːr] [ɪn] ['swiːtnɪŋ] ,
or orange flower water , some mace ; boil thick , then stir in sweetening ,
或者 橙子 花 水 , 一些 锤 ; 熬 厚的 , 然后 搅拌 在 甜味剂 ,

或者橙花水，加一些肉豆蔻；煮至浓稠，然后加入甜味剂搅拌。

[ænd; ənd] [leɪd] [ɔːf] ['ɪntuː] ['tʃaɪnə] [kʌps] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ʌp] .
and lade off into china cups , and serve up .
和 装载 离开 进入 中国 杯子 , 和 服务 向上 .

盛入瓷杯中，即可享用。

[raɪs] ['kʌstərd] .
Rice Custard .
米 蛋奶冻 .

米布丁。

[bɔɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [meɪs] , [ə; eɪ] ['kwɔːrtərd] ['nʌtmeg] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [kriːm] ,
Boil a little mace , a quartered nutmeg in a quart of cream ,
熬 一个 小的 锤 , 一个 四分 肉豆蔻 在 一个 夸脱 的 奶油 ,

将少许肉豆蔻皮和四分之一颗肉豆蔻放入一夸脱奶油中煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [raɪs] ([wel] [bɔɪld]) [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] ['swiːtn] [ænd; ənd] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] [ɔːr] [roʊz]
add rice (well boiled) while boiling sweeten and flavor with orange or rose
添加 米 (出色地 煮沸) 尽管 沸腾 甜味 和 味道 和 橙子 或者 玫瑰
['wɔːtər] ,
water ,
水 ,

加入煮熟的米饭，煮沸后加入橙水或玫瑰水调味。

['pʊtɪŋ] ['ɪntuː] [kʌps] [ɔːr] ['dɪʃɪz] , [wen] [kuːld] , [set] [tuː; tə] [sɜːrv] [ʌp] .
putting into cups or dishes , when cooled , set to serve up .
推杆 进入 杯子 或者 菜肴 , 什么时候 冷却 , 放 到 服务 向上 .

冷却后装入杯子或盘子中即可食用。

[ə; eɪ] [rɪtʃ] ['kʌstərd] .
A **Rich** **Custard** **.**
一个 富有的 蛋奶冻 .

浓郁的蛋奶冻。

[fɔːr] [egz] [biːt] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːrt] [kriːm] , ['sweitənd] [tuː; tə] [jʊr; jər] [teɪst] ,
Four **eggs** **beat** **and** **put** **to** **one** **quart** **cream** **,** **sweetened** **to** **your** **taste** **,**
四 鸡蛋 打 和 放 到 一 夸脱 奶油 , 加糖 到 你的 品尝 ,

四个鸡蛋打散，加入一夸脱奶油中，并根据个人口味加糖。

[hæf] [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] — [beɪkt] .
half **a** **nutmeg** **,** **and** **a** **little** **cinnamon** **—** **baked** **.**
一半 一个 肉豆蔻 , 和 一个 小的 肉桂 — 烘焙 .

半个肉豆蔻，少许肉桂——烤熟。

[ə; eɪ] [sɪk] [bed] ['kʌstərd] .
A **Sick** **Bed** **Custard** **.**
一个 生病的 床 蛋奶冻 .

病榻上的蛋奶冻。

[skɔːld] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [mɪlk] , ['swiːtn] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [wɪp] [θriː] [egz] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] ,
Scald **a** **quart** **milk** **,** **sweeten** **and** **salt** **a** **little** **,** **whip** **3** **eggs** **and** **stir** **in** **,**
烫伤 一个 夸脱 牛奶 , 甜味 和 盐 一个 小的 , 鞭 3 鸡蛋 和 搅拌 在 ,

将一夸脱牛奶烫热，加少许糖和盐，打散3个鸡蛋，搅拌均匀后倒入牛奶中。

[beɪk] [ɑːn] [koʊl] [ɪn] [ə; eɪ] ['pjuːtər] ['ves(ə)l] .
bake **on** **coals** **in** **a** **pewter** **vessel** **.**
烤 在 煤炭 在 一个 锡 血管 .

用锡制容器盛装，放在炭火上烘烤。

[tɑːts] .
TARTS **.**
蛋挞 .

蛋挞。

['æp(ə)l] [tɑːts] .
Apple **Tarts** **.**
苹果 蛋挞 .

苹果挞。

[stuː] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['æplz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] , [roʊz] - ['wɔːtər] , [waɪn] [ænd; ənd] ['ʃʊgər]
Stew **and** **strain** **the** **apples** **,** **add** **cinnamon** **,** **rose** **-** **water** **,** **wine** **and** **sugar**
炖 和 拉紧 这 苹果 , 添加 肉桂 , 玫瑰 - 水 , 葡萄酒 和 糖
[tuː; tə] [jʊr; jər] [teɪst] ,
to **your** **taste** **,**
到 你的 品尝 ,

将苹果炖煮后过滤，根据个人口味加入肉桂、玫瑰水、葡萄酒和糖。

[leɪ] [ɪn] [peɪst] , ['rɔɪəl] , [skwiːz] [ˌðer'ɑːn] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] — - [beɪk] ['dʒentli] .
lay **in** **paste** **,** **royal** **,** **squeeze** **thereon** **orange** **juice** **—** **-** **bake** **gently** **.**
躺 在 粘贴 , 皇家 , 挤 其上 橙子 汁 — - 烤 轻轻地 .

铺上糊状物，淋上皇家面包屑，挤上橙汁——轻轻烘烤。

['krænberiz] .
Cranberries **.**
蔓越莓 .

蔓越莓。

[stuːd] , [streɪnd] [ænd; ənd] ['sweitənd] , [pʊt] ['ɪntuː] [peɪst] [noʊ] . [naɪn] , [ænd; ənd] [beɪkt] ['dʒentli] .
Stewed **,** **strained** **and** **sweetened** **,** **put** **into** **paste** **No** **.** **9** **,** **and** **baked** **gently** **.**
炖 , 紧张 和 加糖 , 放 进入 粘贴 不 . 9 , 和 烘焙 轻轻地 .

炖煮、过滤并加糖，放入9号糊状物中，轻轻烘烤。

['mɑːrməleɪd] , [leɪd]['ɪntuː] [peɪst] [noʊ] . [wʌn] , [beɪkt] ['dʒentli] .

Marmalade	**,**	**laid**	**into**	**paste**	**No**	**.**	**1**	**,**	**baked**	**gently**	**.**
果酱	,	铺设	进入	粘贴	不	.	1	,	烘焙	轻轻地	.

将橘子酱放入 1 号糊状物中，轻轻烘烤。

['eɪprɪkɒts] , [mʌst; məst][biː; bi] ['niːðər] [peəd] , [kʌt][ɔːr] [stoʊnd] , [bʌt; bət][pʊt][ɪn] [hoʊl] , [ænd; ənd]

Apricots	**,**	**must**	**be**	**neither**	**pared**	**,**	**cut**	**or**	**stoned**	**,**	**but**	**put**	**in**	**whole**	**,**	**and**
杏子	,	必须	是	两者都不	精简	,	切	或者	吸食大麻	,	但	放	在	所有的	,	和

['ʃʊgər] ['sɪftɪd] ['oʊvər][ðem; ðəm] ,

sugar	**sifted**	**over**	**them**	**,**
糖	筛过的	超过	他们	,

杏子不能削皮、切块或去核，而要整个放入，然后筛上一层糖。

[æz; əz] [ə'bʌv] .

as	**above**	**.**
作为	多于	.

如上所述。

['ɔrɪndʒ] [ɔːr] ['lemən] [tɑːrt] .

Orange	**or**	**Lemon**	**Tart**	**.**
橙子	或者	柠檬	酸	.

橙子挞或柠檬挞。

[teɪk] [sɪks][lɑːrdʒ] ['lɛmənz] , [rʌb][ðem; ðəm] [wel] [ɪn][sɔːlt] ,

Take	**6**	**large**	**lemons**	**,**	**rub**	**them**	**well**	**in**	**salt**	**,**
拿	6	大的	柠檬	,	擦	他们	出色地	在	盐	,

取6个大柠檬，用盐充分搓揉，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər][ænd; ənd][let][rest][ˌtuː'tuː] [deɪz] , [tʃeɪndʒ] [ðem; ðəm] ['deɪli] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtər] ,

put	**them**	**into**	**salt**	**and**	**water**	**and**	**let**	**rest**	**2**	**days**	**,**	**change**	**them**	**daily**	**in**	**fresh**	**water**	**,**
放	他们	进入	盐	和	水	和	让	休息	2	天	,	改变	他们	日常的	在	新鲜的	水	,

将它们放入盐水中浸泡两天，每天换一次清水。

- [deɪz] ,

14	**days**	**,**
-	天	,

14天，

[ðen] [kʌt]['slaɪsɪz][ænd; ənd] [mɪns] [æz; əz][faɪn][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən][ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][ˌtuː'tuː] [ɔːr][θriː]['aʊərz] [tɪl] ['tendər] ,

then	**cut**	**slices**	**and**	**mince**	**as**	**fine**	**as**	**you**	**can**	**and**	**boil**	**them**	**2**	**or**	**3**	**hours**	**till**	**tender**	**,**
然后	切	切片	和	剁碎	作为	美好的	作为	你	能	和	熬	他们	2	或者	3	小时	直到	投标	,

然后切片，再尽可能切成细末，煮2到3个小时直到变软。

[ðen] [teɪk] [sɪks] ['pɪpɪn] , [per] , ['kwɔːrtər][ænd; ənd] [kɔːr] [ðem; ðəm] ,

then	**take**	**6**	**pippins**	**,**	**pare**	**,**	**quarter**	**and**	**core**	**them**	**,**
然后	拿	6	皮平斯	,	削减	,	四分之一	和	核	他们	,

然后取6个苹果，去皮、切成四瓣并去核，

[bɔɪl][ɪn][wʌn][paɪnt] [fer] ['wɔːtər] [tɪl] [ðə; ði] ['pɪpɪn] [breɪk] , [ðen] [pʊt][ðə; ði][hæf][ʌv; əv][ðə; ði] ['pɪpɪn] ,

boil	**in**	**1**	**pint**	**fair**	**water**	**till**	**the**	**pippins**	**break**	**,**	**then**	**put**	**the**	**half**	**of**	**the**	**pippins**	**,**
熬	在	1	品脱	公平的	水	直到	这	皮平斯	休息	,	然后	放	这	一半	的	这	皮平斯	,

用1品脱水煮至苹果皮软烂，然后放入一半苹果皮。

[wɪð; wɪθ][ɔːl][ðə; ði] ['lɪkər] [tuː; tə][ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] [ɔːr]['lemən] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] ,

with	**all**	**the**	**liquor**	**to**	**the**	**orange**	**or**	**lemon**	**,**	**and**	**add**	**one**	**pound**	**sugar**	**,**
和	全部	这	酒	到	这	橙子	或者	柠檬	,	和	添加	一	磅	糖	,

将所有酒倒入橙子或柠檬中，再加入一磅糖。

[bɔɪl] [ɔːl] [təˈgeðər] [wʌn][ˈkwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən][ˈaʊər] ,

boil	**all**	**together**	**one**	**quarter**	**of**	**an**	**hour**	**,**
熬	全部	一起	一	四分之一	的	一个	小时	,

将所有材料一起煮沸15分钟。

[pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈgælɪˌpɑːt][ænd; ənd] [skwiːz] [ˌðerˈtuː] [ə; eɪ] [freʃ] [ˈɔrɪndʒ] , [wʌn] [spuːn] [ʌv; əv] [wɪtʃ] ,

put	**into**	**a**	**gallipot**	**and**	**squeeze**	**thereto**	**a**	**fresh**	**orange**	**,**	**one**	**spoon**	**of**	**which**	**,**
放	进入	一个	加利波特	和	挤	到	一个	新鲜的	橙子	,	一	勺子	的	哪个	,

将一个新鲜橙子放入大锅中，挤入一勺橙汁，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [ʌv; əv][ðə; ði][pʌlp][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈpɪpɪn] , [leɪd][ˈɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] [ˈrɔɪəl] [peɪst] ,

with	**a**	**spoon**	**of**	**the**	**pulp**	**of**	**the**	**pippin**	**,**	**laid**	**into**	**a**	**thin**	**royal**	**paste**	**,**
和	一个	勺子	的	这	纸浆	的	这	皮平	,	铺设	进入	一个	薄的	皇家	粘贴	,

用勺子舀取苹果果肉，铺成薄薄的皇家酱料，

[leɪd][ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈʃæloʊ] [pænz][ɔːr] [ˈsɔːsəz] , [brʌʃt] [wɪð; wɪθ][meltid] [ˈbʌtər] , [ænd; ənd][sʌm; səm]

laid	**into**	**small**	**shallow**	**pans**	**or**	**saucers**	**,**	**brushed**	**with**	**melted**	**butter**	**,**	**and**	**some**
铺设	进入	小的	浅的	平底锅	或者	碟子	,	刷过	和	融化	黄油	,	和	一些

[ˈsuːpərfaɪn][ˈʃʊgər] [ˈsɪftɪd] [ˌðerˈɑːn] ,

superfine	**sugar**	**sifted**	**thereon**	**,**
超细	糖	筛过的	其上	,

将它们放入浅盘或碟子中，刷上融化的黄油，再筛上一些超细砂糖。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈdʒent(ə)l] [ˈbeɪkɪŋ] , [wɪl] [biː; bi] [ˈveri] [gʊd] .

with	**a**	**gentle**	**baking**	**,**	**will**	**be**	**very**	**good**	**.**
和	一个	温和的	烘烤	,	将要	是	非常	好的	.

轻轻烘烤一下，味道会非常好。

[en] . [biː] . [ˈpeɪstri][pænz] , [ɔːr] [ˈsɔːsəz] , [mʌst; məst][biː; bi] [ˈbʌtərd] [ˈlaɪtli] [bɪˈfɔːr] [ðə; ði] [peɪst] [ɪz][leɪd]

N	**.**	**B**	**.**	**pastry**	**pans**	**,**	**or**	**saucers**	**,**	**must**	**be**	**buttered**	**lightly**	**before**	**the**	**paste**	**is**	**laid**
N	.	B	.	糕点	平底锅	,	或者	碟子	,	必须	是	涂黄油的	轻轻	前	这	粘贴	是	铺设

[ɑːn] .

on	**.**
在	.

注意：在铺上面团之前，必须在糕点模具或碟子上轻轻涂抹黄油。

[ɪf] [glæs] [ɔːr][ˈtʃaɪnə][biː; bi] [juːst] , [hæv; həv][ˈoʊnli][ə; eɪ][tɑːp] [krʌst] , [juː; jʊ][kæn; kən] [ˈgɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]

If	**glass**	**or**	**China**	**be**	**used**	**,**	**have**	**only**	**a**	**top**	**crust**	**,**	**you**	**can**	**garnish**	**with**
如果	玻璃	或者	中国	是	用过的	,	有	仅有的	一个	顶部	地壳	,	你	能	装饰	和

[kʌt] [peɪst] ,

cut	**paste**	**,**
切	粘贴	,

如果使用玻璃或瓷器，只保留顶部酥皮，可以用切块的奶酪装饰。

[laɪk][ə; eɪ][ˈlemən] [ˈpʊdɪŋ] [ɔːr] [sɜːrv] [ɑːn] [peɪst] [noʊ] . [ˈsɛvən] .

like	**a**	**lemon**	**pudding**	**or**	**serve**	**on**	**paste**	**No**	**.**	**7**	**.**
喜欢	一个	柠檬	布丁	或者	服务	在	粘贴	不	.	7	.

像柠檬布丁一样，或者配上 7 号酱料。

[ˈguːsberi] [tɑːrt] .

Gooseberry	**Tart**	**.**
醋栗	酸	.

醋栗挞。

[leɪ] [kliːn] [ˈberiz] [ænd; ənd][sɪft][ˈoʊvər][ðem; ðəm][ˈʃʊgər] ,

Lay	**clean**	**berries**	**and**	**sift**	**over**	**them**	**sugar**	**,**
莱	干净的	浆果	和	筛	超过	他们	糖	,

将洗净的浆果铺开，筛上糖，

[ðen] [ˈberiz] [ænd; ənd][ˈʃʊgər] - [tɪl] [ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [biː; bi] [fɪld] , [ˈkʌvər][wɪð; wɪθ] [peɪst] [noʊ] . [naɪn] ,

then	**berries**	**and**	**sugar**	**'**	**till**	**a**	**deep**	**dish**	**be**	**filled**	**,**	**cover**	**with**	**paste**	**No**	**.**	**9**	**,**
然后	浆果	和	糖	-	直到	一个	深的	盘子	是	已填	,	覆盖	和	粘贴	不	.	9	,

然后加入浆果和糖，直到装满一个深盘，再用9号糊状物覆盖。

[ænd; ənd] [beɪk] [sʌm; səm] [wʌt] [mɔːr] [ðæn; ðən] ['ʌðər] [tɑːts] .

and	bake	some	what	more	than	other	tarts	.
和	烤	一些	什么	更多的	比	其他	蛋挞	.

烘烤时间比其他馅饼要长一些。

[greɪps] , [mʌst; məst][biː; bi][kʌt][ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [stoʊnd] [ænd; ənd] [dʌn] [laɪk][ə; eɪ] ['guːsberi] .

Grapes	,	must	be	cut	in	two	and	stoned	and	done	like	a	Gooseberry	.
葡萄	,	必须	是	切	在	二	和	吸食大麻	和	完毕	喜欢	一个	醋栗	.

葡萄必须切成两半，去核，像处理醋栗一样处理。

['sɪləbʌb] .

SYLLABUBS	.
教学大纲	.

教学大纲。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [faɪn] ['sɪləbʌb] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [kaʊ] .

To	make	a	fine	Syllabub	from	the	Cow	.
到	制作	一个	美好的	教学大纲	从	这	奶牛	.

用牛奶制作美味的西拉布布。

['swiːtn] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['saɪdər][wɪð; wɪθ]['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgər] , [greɪt] ['nʌtmeg] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,

Sweeten	a	quart	of	cyder	with	double	refined	sugar	,	grate	nutmeg	into	it	,
甜味剂	一个	夸脱	的	苹果酒	和	双倍的	精制	糖	,	格特	肉豆蔻	进入	它	,

将一夸脱苹果酒加入双倍精制糖调味，再磨入一些肉豆蔻碎末。

[ðen] [mɪlk][jʊr; jər] [kaʊ] ['ɪntuː][jʊr; jər] ['lɪkər] ,

then	milk	your	cow	into	your	liquor	,
然后	牛奶	你的	奶牛	进入	你的	酒	,

然后把牛奶挤成酒来酿酒。

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [ðʌs] ['ædɪd] [wʌt] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][mɪlk][juː; jʊ] [θɪŋk] ['prɑːpər] ,

when	you	have	thus	added	what	quantity	of	milk	you	think	proper	,
什么时候	你	有	因此	额外	什么	数量	的	牛奶	你	思考	恰当的	,

当你加入适量的牛奶后，你认为该量就足够了。

[pɔːr] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ɔːr] [mɔːr] , [ɪn][prə'pɔːrʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ðɪ]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['sɪləbʌb] [juː; jʊ] [meɪk] ,

pour	half	a	pint	or	more	,	in	proportion	to	the	quantity	of	syllabub	you	make	,
倒	一半	一个	品脱	或者	更多的	,	在	部分	到	这	数量	的	教学大纲	你	制作	,

根据你制作的甜酒的量，倒入半品脱或更多。

[ʌv; əv][ðə; ðɪ] [swiːtəst] [kriːm] [juː; jʊ][kæn; kən][get][ɔːl]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .

of	the	sweetest	cream	you	can	get	all	over	it	.
的	这	最甜美的	奶油	你	能	得到	全部	超过	它	.

淋上你能买到的最甜的奶油。

[ə; eɪ] [hwipt] ['sɪləbʌb] .

A	Whipt	Syllabub	.
一个	鞭子	教学大纲	.

鞭子教学大纲。

[teɪk] [tuː] ['pɔːrɪndʒər] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [waɪt] [waɪn] , [greɪt] [ɪn][ðə; ðɪ][skɪn][ʌv; əv]

Take	two	porringers	of	cream	and	one	of	white	wine	,	grate	in	the	skin	of
拿	二	粥	的	奶油	和	一	的	白色的	葡萄酒	,	格特	在	这	皮肤	的

[ə; eɪ]['lemən] ,

a	lemon	,
一个	柠檬	,

取两勺奶油和一勺白葡萄酒，磨入一个柠檬皮，

[teɪk] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] , ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] , [ðen] [wɪp] [ˌaɪ 'tiː]
take 拿 **the** 这 **whites** 白人 **of** 的 **three** 三 **eggs** 鸡蛋 **,** , **sweeten** 甜味 **it** 它 **to** 到 **your** 你的 **taste** 品尝 **,** , **then** 然后 **whip** 鞭 **it** 它
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wɪsk] ,
with 和 **a** 一个 **whisk** 拂 **,** ,

取三个鸡蛋的蛋白，根据个人口味加糖，然后用打蛋器搅打均匀。

[teɪk] [ɔːf][ðə; ði] [frɔːθ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jʊr; jər] ['sɪləbʌb] ['glæsɪz] [ɔːr][pɔts] ,
take 拿 **off** 离开 **the** 这 **froth** 泡沫 **as** 作为 **it** 它 **rises** 上升 **and** 和 **put** 放 **it** 它 **into** 进入 **your** 你的 **syllabub** 教学大纲 **glasses** 眼镜 **or** 或者 **pots** 锅 **,** ,

撇去浮沫，然后倒入你的奶昔杯或罐子里。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑːr; ər][fɪt][fɔːr; fər][juːz] .
and 和 **they** 他们 **are** 是 **fit** 合身 **for** 为了 **use** 使用 **.** .

它们完全可以投入使用。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][faɪn] [kriːm] .
To 到 **make** 制作 **a** 一个 **fine** 美好的 **Cream** 奶油 **.** .

制作优质奶油。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] , ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][jʊr; jər] [pæleɪt] , [greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ,
Take 拿 **a** 一个 **pint** 品脱 **of** 的 **cream** 奶油 **,** , **sweeten** 甜味 **it** 它 **to** 到 **your** 你的 **pallate** 味蕾 **,** , **grate** 格特 **a** 一个 **little** 小的 **nutmeg** 肉豆蔻 **,** ,

取一品脱奶油，根据个人口味加糖，磨入少许肉豆蔻碎末，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] ['flaʊər] ['wɔːtər][ænd; ənd][roʊz]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [tuː] -
put 放 **in** 在 **a** 一个 **spoonful** 一勺 **of** 的 **orange** 橙子 **flower** 花 **water** 水 **and** 和 **rose** 玫瑰 **water** 水 **,** , **and** 和 **two** 二 **sponfuls** -
[ʌv; əv][waɪn] ;
of 的 **wine** 葡萄酒 **;** ;

加入一勺橙花水和一勺玫瑰水，以及两勺葡萄酒；

[biːt] [ʌp] [fɔːr] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [waɪts] ,
beat 打 **up** 向上 **four** 四 **eggs** 鸡蛋 **and** 和 **two** 二 **whites** 白人 **,** ,

打散四个鸡蛋和两个蛋白，

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [tə'geðər] [wʌn] [weɪ] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] ,
stir 搅拌 **it** 它 **all** 全部 **together** 一起 **one** 一 **way** 方式 **over** 超过 **the** 这 **fire** 火 **till** 直到 **it** 它 **is** 是 **thick** 厚的 **,** ,

将所有食材用同一方向在火上搅拌至浓稠。

[hæv; həv][kʌps] ['redi] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] .
have 有 **cups** 杯子 **ready** 准备好 **and** 和 **pour** 倒 **it** 它 **in** 在 **.** .

准备好杯子，把饮料倒进去。

['lemən] [kriːm] .
Lemon 柠檬 **Cream** 奶油 **.** .

柠檬奶油。

[teɪk] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [fɔːr] [lɑːrdʒ] ['lɛmənz] , [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ,
Take 拿 **the** 这 **juice** 汁 **of** 的 **four** 四 **large** 大的 **lemons** 柠檬 **,** , **half** 一半 **a** 一个 **pint** 品脱 **of** 的 **water** 水 **,** ,

取四个大柠檬的汁，半品脱水，

[ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgər] ['biːtn] [faɪn] ,

a	pound	of	double	refined	sugar	beaten	fine	,
一个	磅	的	双倍的	精制	糖	被打败	美好的	,

一磅精制双份糖，打成细粉。

[ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] ['sev(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [wʌn] ['biːtn] ['veri] [wel] ;

the	whites	of	seven	eggs	and	the	yolk	of	one	beaten	very	well	;
这	白人	的	七	鸡蛋	和	这	蛋黄	的	一	被打败	非常	出色地	;

将七个鸡蛋的蛋白和一个蛋黄充分打散；

[mɪks] [ˌɔːltə'geðər] , [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['faɪər] ,

mix	altogether	,	strain	it	,	set	it	on	a	gentle	fire	,
混合	共	,	拉紧	它	,	放	它	在	一个	温和的	火	,

将所有材料混合，过滤，用小火加热。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪl] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [kliːn] , [pʊt] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [piːl] [ʌv; əv] [wʌn]

stirring	it	all	the	while	and	skim	it	clean	,	put	into	it	the	peal	of	one
搅拌	它	全部	这	尽管	和	撇去	它	干净的	,	放	进入	它	这	皮尔	的	一

['lemən] ,

lemon	,
柠檬	,

一边搅拌一边撇去浮沫，然后放入一个柠檬皮。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [hɑːt] , [bʌt; bət] [nɑːt] [tuː; tə] [bɔɪl] ;

when	it	is	very	hot	,	but	not	to	boil	;
什么时候	它	是	非常	热的	,	但	不是	到	熬	;

温度很高，但还没到沸腾的程度；

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['lemən] [piːl] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['tʃaɪnə] ['dɪʃɪz] .

take	out	the	lemon	peal	and	pour	it	into	china	dishes	.
拿	出去	这	柠檬	皮尔	和	倒	它	进入	中国	菜肴	.

取出柠檬皮，将汁液倒入瓷器盘中。

['ræzberi] [kriːm] .

Raspberry	Cream	.
覆盆子	奶油	.

覆盆子奶油。

[teɪk] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [θɪk] [swiːt] [kriːm] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['wɔləps] ,

Take	a	quart	of	thick	sweet	cream	and	boil	it	two	or	three	wallops	,
拿	一个	夸脱	的	厚的	甜的	奶油	和	熬	它	二	或者	三	重击	,

取一夸脱浓稠的甜奶油，煮沸两到三次，

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [streɪn] [sʌm; səm] [dʒuːsiz] [ʌv; əv] ['ræzˌberiːz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː]

then	take	it	off	the	fire	and	strain	some	juices	of	raspberries	into	it
然后	拿	它	离开	这	火	和	拉紧	一些	果汁	的	覆盆子	进入	它

[tuː; tə] [jʊr; jər] [teɪst] ,

to	your	taste	,
到	你的	品尝	,

然后把它从火上移开，根据自己的口味滤入一些覆盆子汁。

[stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [gʊd] [waɪl] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] [pʊt] [jʊr; jər] [dʒuːs] [ɪn] , [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['ɔːlmoʊst]

stir	it	a	good	while	before	you	put	your	juice	in	,	that	it	may	be	almost
搅拌	它	一个	好的	尽管	前	你	放	你的	汁	在	,	那	它	可能	是	几乎

[koʊld] ,

cold	,
寒冷的	,

先搅拌一会儿，等它几乎凉了再倒入果汁。

[wen] [juː; jʊ] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ,

when	you	put	it	to	it	,
什么时候	你	放	它	到	它	,

当你把它付诸实践时，

[ænd; ənd] ['æftərwərdz] [stɜ:r][ˌaɪ 'ti:][wʌn] [wei] [fɔ:r; fər]['ɔ:lmoʊst][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] ;

and	afterwards	stir	it	one	way	for	almost	a	quarter	of	an	hour	;
和	然后	搅拌	它	一	方式	为了	几乎	一个	四分之一	的	一个	小时	;

然后朝一个方向搅拌近15分钟;

[ðen] ['swi:tn] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][jʊr; jər] [teɪst] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][koʊld][ju:; jʊ] [meɪ] [send][ˌaɪ 'ti:][ʌp] .

then	sweeten	it	to	your	taste	and	when	it	is	cold	you	may	send	it	up	.
然后	甜味	它	到	你的	品尝	和	什么时候	它	是	寒冷的	你	可能	发送	它	向上	.

然后根据你的口味加糖，冷却后就可以送人了。

[hwipt] [kri:m] .

Whipt	Cream	.
鞭子	奶油	.

鲜奶油。

[teɪk] [ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] [kri:m] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][eɪt] [egz] ['bi:tn] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ]

Take	a	quart	of	cream	and	the	whites	of	8	eggs	beaten	with	half	a
拿	一个	夸脱	的	奶油	和	这	白人	的	8	鸡蛋	被打败	和	一半	一个

[paɪnt][ʌv; əv][waɪn] ;

pint	of	wine	;
品脱	的	葡萄酒	;

取一夸脱奶油，将8个鸡蛋的蛋白打散，加入半品脱葡萄酒;

[mɪks][ˌaɪ 'ti:] [tə'geðər] [ænd; ənd] ['swi:tn] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][jʊr; jər] [teɪst] [wɪð; wɪθ]['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgər] ,

mix	it	together	and	sweeten	it	to	your	taste	with	double	refined	sugar	,
混合	它	一起	和	甜味	它	到	你的	品尝	和	双倍的	精制	糖	,

将所有材料混合，并根据个人口味加入双份精制糖调味。

[ju:; jʊ] [meɪ] [pər'fju:m] [ˌaɪ 'ti:] ([ɪf] [ju:; jʊ] [pli:z]) [wɪð; wɪθ] [mʌsk] [ɔ:r]['æmbər] [gʌm] [taɪd][ɪn][ə; eɪ][ræg]

you	may	perfume	it	(	if	you	please	)	with	musk	or	Amber	gum	tied	in	a	rag
你	可能	香水	它	(	如果	你	请	)	和	麝香	或者	琥珀色	胶	系	在	一个	抹布

[ænd; ənd] [sti:pt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɪn][ðə; ði] [kri:m] ,

and	steeped	a	little	in	the	cream	,
和	浸泡	一个	小的	在	这	奶油	,

如果你愿意，可以用麝香或琥珀胶包裹在布袋里，浸泡少量在乳霜中，给它增添香味。

[wɪp] [ˌaɪ 'ti:][ʌp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wɪsk] [ænd; ənd][ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv]['lemən] [pi:l] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv]

whip	it	up	with	a	whisk	and	a	bit	of	lemon	peel	tyed	in	the	middle	of
鞭	它	向上	和	一个	拂	和	一个	少量	的	柠檬	果皮	捆绑	在	这	中间	的

[ðə; ði] [wɪsk] ,

the	whisk	,
这	拂	,

用打蛋器搅打均匀，并在打蛋器中间系上一小段柠檬皮。

[teɪk] [ɔ:f][ðə; ði] [frɔ:θ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spu:n] , [ænd; ənd][pʊt]['ɪntu:] ['glæsɪz] .

take	off	the	froth	with	a	spoon	,	and	put	into	glasses	.
拿	离开	这	泡沫	和	一个	勺子	,	和	放	进入	眼镜	.

用勺子撇去泡沫，然后倒入杯中。

[ə; eɪ]['traɪf(ə)l] .

A	Trifle	.
一个	琐事	.

一件小事。

[fɪl] [ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['bɪskɪt] ['faɪnli] ['broʊkən] , [rʌsk] [ænd; ənd] [spaɪst] [keɪk] , [wet][wɪð; wɪθ][waɪn] ,

Fill	a	dish	with	biscuit	finely	broken	,	rusk	and	spiced	cake	,	wet	with	wine	,
充满	一个	盘子	和	饼干	精细地	破碎的	,	烤面包片	和	加香料	蛋糕	,	湿的	和	葡萄酒	,

将掰碎的饼干、面包干和香料蛋糕盛入盘中，淋上葡萄酒。

[ðen] [pɔ:r] [ə; eɪ] [gʊd] - ['kʌstərd] , ([nɑ:t] [tu:] [θɪk]) ['oʊvər][ðə; ði] [rʌsk] ,

then	pour	a	good	boil'd	custard	,	(	not	too	thick	)	over	the	rusk	,
然后	倒	一个	好的	-	蛋奶冻	,	(	不是	也	厚的	)	超过	这	烤面包片	,

然后将煮好的蛋奶糊（不要太稠）浇在烤面包片上。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['sɪləbʌb] ['oʊvər] [ðæt] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['dʒɛli] [ænd; ənd] ['flaʊərz] .

and	put	a	syllabub	over	that	;	garnish	with	jelley	and	flowers	.
和	放	一个	教学大纲	超过	那	;	装饰	和	果冻	和	花朵	.

在上面放上一层薄薄的奶油；用果冻和鲜花装饰。

[keɪk] .

CAKE	.
蛋糕	.

蛋糕。

[plʌm] [keɪk] .

Plumb	Cake	.
垂直	蛋糕	.

李子蛋糕。

[mɪks] [wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts] , [wʌn] [dræm] ['nʌtmeg] , [meɪs] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [iːtʃ] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,

Mix	one	pound	currants	,	one	drachm	nutmeg	,	mace	and	cinnamon	each	,	a	little	salt	,
混合	一	磅	醋栗	,	一	德拉克马	肉豆蔻	,	锤	和	肉桂	每个	,	一个	小的	盐	,

将一磅葡萄干、一德拉克马肉豆蔻、一德拉克马肉豆蔻皮和一德拉克马肉桂、少许盐混合在一起。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['sɪtrən] , ['ɔrɪndʒ] [piːl] ['kændid] , [ænd; ənd] ['ɑːməndz] [bliːtʃt] , [sɪks] [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

one	pound	of	citron	,	orange	peal	candied	,	and	almonds	bleach'd	,	6	pound	of	flour	,
一	磅	的	香橼	,	橙子	皮尔	脯	,	和	杏仁	漂白	,	6	磅	的	面粉	,

一磅香橼、糖渍橙皮和漂白杏仁，6磅面粉，

([wel] -) [biːt] - [egz] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kwɔːrt] [nuː] [eɪl] [jiːst] ,

(	well	dry'd	)	beat	21	eggs	,	and	add	with	1	quart	new	ale	yeast	,
(	出色地	-	)	打	-	鸡蛋	,	和	添加	和	1	夸脱	新的	麦芽酒	酵母	,

（充分晾干）打散21个鸡蛋，加入1夸脱新的麦芽酵母，

[hæf] [paɪnt] [ʌv; əv] [waɪn] , [θriː] [hæf] [paɪnts] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] , [kjuː] : [es] :

half	pint	of	wine	,	3	half	pints	of	cream	and	raisins	,	q	:	s	:
一半	品脱	的	葡萄酒	,	3	一半	品脱	的	奶油	和	葡萄干	,	q	:	s	:

半品脱葡萄酒，3 半品脱奶油和葡萄干，q: s:

[pleɪn] [keɪk] .

Plain	Cake	.
清楚的	蛋糕	.

原味蛋糕。

[naɪn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [θriː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] [kwɔːrt] ['ɛmptɪnz] ,

Nine	pound	of	flour	,	3	pound	of	sugar	,	3	pound	of	butter	,	1	quart	emptins	,
九	磅	的	面粉	,	3	磅	的	糖	,	3	磅	的	黄油	,	1	夸脱	空心	,

九磅面粉，三磅糖，三磅黄油，一夸脱馅饼皮

[wʌn] [kwɔːrt] [mɪlk] , [naɪn] [egz] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [spaɪs] , [wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] [roʊz] - ['wɔːtər] , [wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] [waɪn] .

1	quart	milk	,	9	eggs	,	1	ounce	of	spice	,	1	gill	of	rose	-	water	,	1	gill	of	wine	.
1	夸脱	牛奶	,	9	鸡蛋	,	1	盎司	的	香料	,	1	鳃	的	玫瑰	-	水	,	1	鳃	的	葡萄酒	.

1夸脱牛奶，9个鸡蛋，1盎司香料，1吉尔玫瑰水，1吉尔葡萄酒。

[ə'nʌðər] .
Another **.**
其他 .

其他。

[θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Three **quarters** **of** **a** **pound** **of** **sugar** **,** **1** **pound** **of** **butter** **,**
三 四分之一 的 一个 磅 的 糖 , 1 磅 的 黄油 ,

四分之三磅糖，一磅黄油，

[sɪks] [egz] ['ɪntuː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] .
6 **eggs** **work'd** **into** **1** **pound** **of** **flour** **.**
6 鸡蛋 工作 进入 1 磅 的 面粉 .

6 个鸡蛋揉入 1 磅面粉中。

[ə; eɪ] [rɪtʃ] [keɪk] .
A **rich** **Cake** **.**
一个 富有的 蛋糕 .

一款浓郁的蛋糕。

[rʌb] [ˌtuː'tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː][faɪv] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Rub **2** **pound** **of** **butter** **into** **5** **pound** **of** **flour** **,**
擦 2 磅 的 黄油 进入 5 磅 的 面粉 ,

将2磅黄油揉入5磅面粉中，

[ˌeɪ diː 'diː] - [egz] ([nɑːt] [mʌtʃ] ['biːtn]) [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ɛmptɪnz] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [waɪn] ,
add **15** **eggs** **(** **not** **much** **beaten** **)** **1** **pint** **of** **emptins** **,** **1** **pint** **of** **wine** **,**
添加 - 鸡蛋 (不是 很多 被打败) 1 品脱 的 空心 , 1 品脱 的 葡萄酒 ,

加入15个鸡蛋（不要打散太多），1品脱蛋黄酱，1品脱葡萄酒，

[niːd] [ʌp] [stɪf] [laɪk] ['bɪskɪt] , ['kʌvər] [wel] [ænd; ənd] [pʊt] [baɪ][ænd; ənd][let] [raɪz]['oʊvər] [naɪt] .
kneed **up** **stiff** **like** **biscuit** **,** **cover** **well** **and** **put** **by** **and** **let** **rise** **over** **night** **.**
膝盖 向上僵硬的 喜欢 饼干 , 覆盖 出色地 和 放 经过 和 让 上升 超过 夜晚 .

揉成像饼干一样硬挺的面团，盖好，放在一边，让它发酵过夜。

[tuː; tə][ˌtuː'tuː][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [gɪl] ['brændi] , [tuː; tə] [soʊk]['oʊvər]
To **2** **and** **a** **half** **pound** **raisins** **,** **add** **1** **gill** **brandy** **,** **to** **soak** **over**
到 2 和 一个 一半 磅 葡萄干 , 添加 1 鳃 白兰地 , 到 浸泡 超过
[naɪt] ,
night **,**
夜晚 ,

将2.5磅葡萄干加入1吉尔白兰地，浸泡过夜。

[ɔːr] [ɪf] [nuː] [hæf][æn; ən]['aʊər][ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] ,
or **if** **new** **half** **an** **hour** **in** **the** **morning** **,**
或者如果 新的 一半 一个 小时 在 这 早晨 ,

或者如果早上有半小时的话，

[ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][wʌn] [gɪl] [roʊz] - ['wɔːtər][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][ænd; ənd][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv][loʊf]
add **them** **with** **1** **gill** **rose** **-** **water** **and** **2** **and** **half** **pound** **of** **loaf**
添加 他们 和 1 鳃 玫瑰 - 水 和 2 和 一半 磅 的 面包
['ʃʊgər] ,
sugar **,**
糖 ,

加入1吉尔玫瑰水和2.5磅方糖，

[wʌn] [aʊns] ['sɪnəmən] , [wɜːrk] [wel] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][loʊf] [keɪk] , [noʊ] . [wʌn] .
1 **ounce** **cinnamon** **,** **work** **well** **and** **bake** **as** **loaf** **cake** **,** **No** **.** **1** **.**
1 盎司 肉桂 , 工作 出色地 和 烤 作为 面包 蛋糕 , 不 . 1 .

1盎司肉桂，效果很好，可以做成1号面包蛋糕。

[pə'teɪtoʊ] [keɪk] .

Potato	**Cake**	**.**
土豆	蛋糕	.

土豆饼。

[bɔɪl] [pə'tetoz] , [piːl] [ænd; ənd] [paʊnd] [ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː 'diː] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] ,

Boil	**potatoes**	**,**	**peal**	**and**	**pound**	**them**	**,**	**add**	**yolks**	**of**	**eggs**	**,**
熬	土豆	,	皮尔	和	磅	他们	,	添加	蛋黄	的	鸡蛋	,

将土豆煮熟，去皮捣碎，加入蛋黄。

[waɪn] [ænd; ənd] [meltid] ['bʌtər] [wɜːrk] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] ['ɪntuː] [peɪst] , [ʃeɪp] [æz; əz] [juː; jʊ] [pliːz] ,

wine	**and**	**melted**	**butter**	**work**	**with**	**flour**	**into**	**paste**	**,**	**shape**	**as**	**you**	**please**	**,**
葡萄酒	和	融化	黄油	工作	和	面粉	进入	粘贴	,	形状	作为	你	请	,

葡萄酒和融化的黄油与面粉混合成糊状，然后随意塑形。

[beɪk] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðiːz] [meltid] ['bʌtər] , [waɪn] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

bake	**and**	**pour**	**over**	**these**	**melted**	**butter**	**,**	**wine**	**and**	**sugar**	**.**
烤	和	倒	超过	这些	融化	黄油	,	葡萄酒	和	糖	.

烘烤后，淋上融化的黄油、葡萄酒和糖。

['dʒɑːni] [keɪk] , [ɔːr] [hoʊ] [keɪk] .

Johny	**Cake**	**,**	**or**	**Hoe**	**Cake**	**.**
约翰尼	蛋糕	,	或者	锄	蛋糕	.

约翰尼蛋糕，或锄头蛋糕。

[skɔːld] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [θriː] [paɪnts] [ʌv; əv] ['ɪndiən] [miːl] ,

Scald	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**and**	**put**	**to**	**3**	**pints**	**of**	**Indian**	**meal**	**,**
烫伤	1	品脱	的	牛奶	和	放	到	3	品脱	的	印度	一顿饭	,

将1品脱牛奶烫热，然后倒入3品脱印度玉米粉中。

[ænd; ənd] [hæf] [paɪnt] [ʌv; əv] ['flaʊər] — [beɪk] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['faɪər] .

and	**half**	**pint**	**of**	**flower**	**—**	**bake**	**before**	**the**	**fire**	**.**
和	一半	品脱	的	花	—	烤	前	这	火	.

半品脱面粉——在火前烘烤。

[ɔːr] [skɔːld] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [tuː] [θɜːrd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ɪndiən] [miːl] , [ɔːr] [wet] [tuː] [θɜːrd] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Or	**scald**	**with**	**milk**	**two**	**thirds**	**of**	**the**	**Indian**	**meal**	**,**	**or**	**wet**	**two**	**thirds**	**with**	**boiling**	**water**	**,**
或者	烫伤	和	牛奶	二	三分之一	的	这	印度	一顿饭	,	或者	湿的	二	三分之一	和	沸腾	水	,

或者用牛奶烫一下三分之二的印度餐，或者用沸水浸湿三分之二的印度餐。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] , [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [wɜːrk] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] ['prɪti] [stɪf] ,

add	**salt**	**,**	**molasses**	**and**	**shortening**	**,**	**work**	**up**	**with**	**cold**	**water**	**pretty**	**stiff**	**,**
添加	盐	,	糖蜜	和	缩短	,	工作	向上	和	寒冷的	水	漂亮的	僵硬的	,

[ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz] [ə'bʌv] .

and	**bake**	**as**	**above**	**.**
和	烤	作为	多于	.

加入盐、糖蜜和起酥油，用冷水揉成较硬的面团，然后按上述方法烘烤。

['ɪndiən] ['slæpˌdʒæk] .

Indian	**Slapjack**	**.**
印度	拍打杰克	.

印度拍打杰克。

[wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['ɪndiən] [miːl] , [fɔːr] [egz] [fɔːr] [spuːnz] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

One	**quart**	**of**	**milk**	**,**	**1**	**pint**	**of**	**indian**	**meal**	**,**	**4**	**eggs**	**4**	**spoons**	**of**	**flour**	**,**
一	夸脱	的	牛奶	,	1	品脱	的	印度	一顿饭	,	4	鸡蛋	4	勺子	的	面粉	,

一夸脱牛奶，一品脱印度玉米粉，4个鸡蛋，4勺面粉，

['lɪt(ə)l][sɔ:lt] , [bi:t] [tə'geðər] , [beɪkt] [ɑ:n] , [ɔ:r][fraɪ][ɪn][ə; eɪ][draɪ][pæn] ,

little	salt	,	beat	together	,	baked	on	gridles	,	or	fry	in	a	dry	pan	,
小的	盐	,	打	一起	,	烘焙	在	烤盘	,	或者	炒	在	一个	干燥	平底锅	,

加少许盐，搅拌均匀，在烤盘上烤制，或在干锅中煎炸。

[ɔ:r] [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] - [wɪð; wɪθ]['su:ɪt] , [lɑ:rd][ɔ:r] ['bʌtər] .

or	baked	in	a	pan	which	has	been	rub'd	with	suet	,	lard	or	butter	.
或者	烘焙	在	一个	平底锅	哪个	有	到过	-	和	羊脂	,	猪油	或者	黄油	.

或者用涂抹了牛油、猪油或黄油的平底锅烘烤。

[loʊf] [keɪks] .

Loaf	Cakes	.
面包	蛋糕	.

条状蛋糕。

[noʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

[rʌb] [sɪks] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtu:'tu:] [paʊnd] [ʌv; əv][lɑ:rd] ,

Rub	6	pound	of	sugar	,	2	pound	of	lard	,
擦	6	磅	的	糖	,	2	磅	的	猪油	,

揉搓6磅糖，2磅猪油，

[θri:] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntu:] - [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ˌeɪ di: 'di:] - [egz] , [wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][mɪlk] ,

3	pound	of	butter	into	12	pound	of	flour	,	add	18	eggs	,	1	quart	of	milk	,
3	磅	的	黄油	进入	-	磅	的	面粉	,	添加	-	鸡蛋	,	1	夸脱	的	牛奶	,

将3磅黄油加入12磅面粉中，再加入18个鸡蛋和1夸脱牛奶。

[ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [ˌtu:'tu:] [smɔ:l] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ] [ti:] [kʌp][ʌv; əv][ˌkɔ:ri'ændər] [si:d] ,

2	ounces	of	cinnamon	,	2	small	nutmegs	,	a	tea	cup	of	coriander	seed	,
2	盎司	的	肉桂	,	2	小的	肉豆蔻	,	一个	茶	杯子	的	香菜	种子	,

2盎司肉桂，2个小肉豆蔻，一杯芫荽籽，

[i:tʃ] ['paʊndɪd] [faɪn] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['brændi] , [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

each	pounded	fine	and	sifted	,	add	one	pint	of	brandy	,	half	a	pint	of
每个	猛击	美好的	和	筛过的	,	添加	一	品脱	的	白兰地	,	一半	一个	品脱	的

[waɪn] ,

wine	,
葡萄酒	,

将每种原料捣碎过筛，加入一品脱白兰地，半品脱葡萄酒，

[sɪks] [paʊnd] [ʌv; əv] [stoʊnd] ['reɪzɪnz] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['ɛmptɪnz] , [fɜ:rst] ['hævɪŋ] [draɪd] [jʊr; jər]['flaʊər][ɪn]

6	pound	of	stoned	raisins	,	1	pint	of	emptins	,	first	having	dried	your	flour	in
6	磅	的	吸食大麻	葡萄干	,	1	品脱	的	空心	,	第一的	拥有	干燥	你的	面粉	在

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

the	oven	,
这	烤箱	,

6磅去核葡萄干，1品脱甜甜圈，先将面粉在烤箱中烘干，

[draɪ][ænd; ənd][roʊl][ðə; ði] ['ʃʊgər] [faɪn] , [rʌb] [jʊr; jər] - [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [hæf][æn; ən]['aʊər] ,

dry	and	roll	the	sugar	fine	,	rub	your	shortning	and	sugar	half	an	hour	,
干燥	和	卷	这	糖	美好的	,	擦	你的	-	和	糖	一半	一个	小时	,

将糖晒干并碾成细粉，将起酥油和糖揉搓半小时，

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] ['rendər] [ðə; ði] [keɪk] [mʌtʃ] ['waɪtɚ, 'hwaɪtɚ][ænd; ənd] ['laɪtər] , [hi:t] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][wɪð; wɪθ][draɪ]

it	will	render	the	cake	much	whiter	and	lighter	,	heat	the	oven	with	dry
它	将要	使成为	这	蛋糕	很多	更白	和	打火机	,	热	这	烤箱	和	干燥

[wʊd] ,

wood	,
木头	,

这样会让蛋糕更白更轻盈，用干柴加热烤箱。

[fɔːr; fər][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf]['aʊərz] , [ɪf] [lɑːrdʒ][pænz][biː; bi] [juːst] ,

for	1	and	a	half	hours	,	if	large	pans	be	used	,
为了	1	和	一个	一半	小时	,	如果	大的	平底锅	是	用过的	,

如果使用大平底锅，则需要1个半小时。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ðen] [rɪ'kweɪər][ˌtuː'tuː]['aʊərz] ['beɪkɪŋ] , [ænd; ənd][ɪn][prə'pɔːrʃ(ə)n][fɔːr; fər]['smɔːlər] [loʊvz] .

it	will	then	require	2	hours	baking	,	and	in	proportion	for	smaller	loaves	.
它	将要	然后	要求	2	小时	烘烤	,	和	在	部分	为了	较小的	面包	.

然后需要烘烤 2 小时，小面包的烘烤时间按比例计算。

[tuː; tə][frɔːst][ˌaɪ 'tiː] .

To	frost	it	.
到	霜	它	.

给它抹上糖霜。

[wɪp] [sɪks] [waɪts] , ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][θriː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] [loʊf] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]

Whip	6	whites	,	during	the	baking	,	add	3	pound	of	sifted	loaf	sugar	and
鞭	6	白人	,	期间	这	烘烤	,	添加	3	磅	的	筛过的	面包	糖	和

[pʊt][ɑːn] [θɪk] ,

put	on	thick	,
放	在	厚的	,

将6个蛋白打发，在烘焙过程中加入3磅过筛的方糖，并搅拌至浓稠。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [hɑːt][frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

as	it	comes	hot	from	the	oven	.
作为	它	来	热的	从	这	烤箱	.

刚从烤箱里拿出来的时候很烫。

[sʌm; səm] [rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] ['frɔːstɪd] [loʊf]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ˌaɪ 'tiː] ['indʒəz] [ænd; ənd] ['jeləuz] [ˌaɪ 'tiː] ,

Some	return	the	frosted	loaf	into	the	oven	,	it	injures	and	yellows	it	,
一些	返回	这	磨砂	面包	进入	这	烤箱	,	它	受伤	和	黄色	它	,

有些人会把抹了糖霜的面包放回烤箱，这样做会损伤面包并使其变黄。

[ɪf] [ðə; ði] ['frɔːstɪŋ] [biː; bi] [pʊt] [ɑːn] [ɪ'miːdiətli] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [best] [wɪ'ðaʊt] ['biːɪŋ] [rɪ'tɜːrnd] ['ɪntuː][ðə; ði]

if	the	frosting	be	put	on	immediately	it	does	best	without	being	returned	into	the
如果	这	糖霜	是	放	在	立即地	它	做	最好的	没有	存在	返回	进入	这

['ʌv(ə)n] .

oven	.
烤箱	.

如果糖霜立即涂抹在蛋糕上，最好不要再放回烤箱烘烤。

[ə'nʌðər] .

Another	.
其他	.

其他。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[rʌb] [fɔːr] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] - ,

Rub	4	pound	of	sugar	,	3	and	a	half	pound	of	shortning	,
擦	4	磅	的	糖	,	3	和	一个	一半	磅	的	-	,

将4磅糖、3.5磅起酥油揉搓成泥状。

([hæf] ['bʌtər] [ænd; ənd][hæf][lɑːrd]) ['ɪntuː][naɪn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn]['dʌz(ə)n][ʌv; əv] [egz] ,

(	half	butter	and	half	lard	)	into	9	pound	of	flour	,	1	dozen	of	eggs	,
(	一半	黄油	和	一半	猪油	)	进入	9	磅	的	面粉	,	1	打	的	鸡蛋	,

将一半黄油和一半猪油加入9磅面粉、1打鸡蛋中，

[ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [θriː] ['spuːnˌfʊlz] [ˌkɔːri'ændər] [siːd] , [θriː][gils]

2	**ounces**	**of**	**cinnamon**	**,**	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**,**	**3**	**spoonfuls**	**coriander**	**seed**	**,**	**3**	**gills**
2	盎司	的	肉桂	,	1	品脱	的	牛奶	,	3	一勺	香菜	种子	,	3	鳃

[ʌv; əv]['brændi] ,

of	**brandy**	**,**
的	白兰地	,

2盎司肉桂粉，1品脱牛奶，3勺芫荽籽，3吉尔白兰地，

[wʌn] [gɪl] [ʌv; əv][waɪn] , [θriː][gils][ʌv; əv] ['ɛmptɪnz] , [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] .

1	**gill**	**of**	**wine**	**,**	**3**	**gills**	**of**	**emptins**	**,**	**4**	**pounds**	**of**	**raisins**	**.**
1	鳃	的	葡萄酒	,	3	鳃	的	空心	,	4	磅	的	葡萄干	.

1 吉尔葡萄酒，3 吉尔甜菜根，4 磅葡萄干。

[ə'nʌðər] .

Another	**.**
其他	.

其他。

[noʊ] . [θriː] .

No	**.**	**3**	**.**
不	.	3	.

3号。

[sɪks] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [θriː][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ˌtuːˈtuː][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] - ,

Six	**pound**	**of**	**flour**	**,**	**3**	**of**	**sugar**	**,**	**2**	**and**	**a**	**half**	**pound**	**of**	**shortning**	**,**
六	磅	的	面粉	,	3	的	糖	,	2	和	一个	一半	磅	的	-	,

六磅面粉，三磅糖，两磅半起酥油，

([hæf] ['bʌtər] , [hæf][lɑːrd]) [sɪks] [egz] , [wʌn] ['nʌtmeg] ,

(	**half**	**butter**	**,**	**half**	**lard**	**)**	**6**	**eggs**	**,**	**1**	**nutmeg**	**,**
(	一半	黄油	,	一半	猪油	)	6	鸡蛋	,	1	肉豆蔻	,

（一半黄油，一半猪油）6个鸡蛋，1个肉豆蔻，

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv][ˌkɔːri'ændər] [siːd] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv]

1	**ounce**	**of**	**cinnamon**	**and**	**1**	**ounce**	**of**	**coriander**	**seed**	**,**	**1**	**pint**	**of**
1	盎司	的	肉桂	和	1	盎司	的	香菜	种子	,	1	品脱	的

['ɛmptɪnz] ,

emptins	**,**
空心	,

1盎司肉桂粉和1盎司芫荽籽，1品脱恩普廷斯（一种甜菜根），

[ˌtuːˈtuː][gils]['brændi] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][θriː][paʊnd] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] .

2	**gills**	**brandy**	**,**	**1**	**pint**	**of**	**milk**	**and**	**3**	**pound**	**of**	**raisins**	**.**
2	鳃	白兰地	,	1	品脱	的	牛奶	和	3	磅	的	葡萄干	.

2 吉尔白兰地，1 品脱牛奶和 3 磅葡萄干。

[ə'nʌðər] .

Another	**.**
其他	.

其他。

[noʊ] . [fɔːr] .

No	**.**	**4**	**.**
不	.	4	.

4号。

[faɪv] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ˌtuːˈtuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˌtuːˈtuː][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊndz] [ʌv; əv]

Five	**pound**	**of**	**flour**	**,**	**2**	**pound**	**of**	**butter**	**,**	**2**	**and**	**a**	**half**	**pounds**	**of**
五	磅	的	面粉	,	2	磅	的	黄油	,	2	和	一个	一半	磅	的

[loʊf] ['ʃʊgər] ,

loaf	**sugar**	**,**
面包	糖	,

五磅面粉，两磅黄油，两磅半方糖，

[ˌtuːˈtuː][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊndz] [ʌv; əv]['reɪzɪnz] , - [egz] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][waɪn] ,

2	**and**	**a**	**half**	**pounds**	**of**	**raisins**	**,**	**15**	**eggs**	**,**	**1**	**pint**	**of**	**wine**	**,**
2	和	一个	一半	磅	的	葡萄干	,	-	鸡蛋	,	1	品脱	的	葡萄酒	,

2.5磅葡萄干，15个鸡蛋，1品脱葡萄酒，

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['ɛmptɪnz] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] [gɪl] [roʊz] - ['wɔːtər] ,

1	**pint**	**of**	**emptins**	**,**	**1**	**ounce**	**of**	**cinnamon**	**,**	**1**	**gill**	**rose**	**-**	**water**	**,**
1	品脱	的	空心	,	1	盎司	的	肉桂	,	1	鳃	玫瑰	-	水	,

1品脱恩普廷斯奶酪，1盎司肉桂，1吉尔玫瑰水，

[wʌn] [gɪl] [ʌv; əv]['brændi] — [beɪkt] [laɪk][noʊ] . [wʌn] .

1	**gill**	**of**	**brandy**	**—**	**baked**	**like**	**No**	**.**	**1**	**.**
1	鳃	的	白兰地	—	烘焙	喜欢	不	.	1	.

1 吉尔白兰地——按 1 号烘烤。

[əˈnʌðər] [pleɪn] [keɪk] .

Another	**Plain**	**cake**	**.**
其他	清楚的	蛋糕	.

又一款原味蛋糕。

[noʊ] . [faɪv] .

No	**.**	**5**	**.**
不	.	5	.

5号。

[tuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [θriː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː] [paʊnd] [ʌv; əv] - , [wɔːmd] [hɑːt] ,

Two	**quarts**	**milk**	**,**	**3**	**pound**	**of**	**sugar**	**,**	**3**	**pound**	**of**	**shortning**	**,**	**warmed**	**hot**	**,**
二	夸脱	牛奶	,	3	磅	的	糖	,	3	磅	的	-	,	温暖	热的	,

两夸脱牛奶，3磅糖，3磅起酥油，加热至温热。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [swiːt] ['saɪdər] , [ðɪs] ['kɜːrd(ə)l] , [ˌeɪ diː ˈdiː] - [egz] , ['ɔːlspaɪs] [ænd; ənd]

add	**a**	**quart**	**of**	**sweet**	**cyder**	**,**	**this**	**curdle**	**,**	**add**	**18**	**eggs**	**,**	**allspice**	**and**
添加	一个	夸脱	的	甜的	苹果酒	,	这	凝固	,	添加	-	鸡蛋	,	多香果	和

['ɔrɪndʒ] [tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] ,

orange	**to**	**your**	**taste**	**,**
橙子	到	你的	品尝	,

加入一夸脱甜苹果酒，使其凝固，再加入18个鸡蛋、适量五香粉和橙子。

[ɔːr] ['fenl] , [kæroʊweɪ] [ɔːr][ˌkɔːriˈændər] [siːdz] ; [pʊt][tuː; tə][naɪn] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [θriː][paɪnts]

or	**fennel**	**,**	**carroway**	**or**	**coriander**	**seeds**	**;**	**put**	**to**	**9**	**pounds**	**of**	**flour**	**,**	**3**	**pints**
或者	茴香	,	卡罗威	或者	香菜	种子	;	放	到	9	磅	的	面粉	,	3	品脱

['ɛmptɪnz] ,

emptins	**,**
空心	,

或者茴香籽、香芹籽或芫荽籽；加入9磅面粉、3品脱香料粉中，

[ænd; ənd] [beɪk] [wel] .

and	**bake**	**well**	**.**
和	烤	出色地	.

而且要烤得好。

['kʊkiz] .

Cookies	**.**
曲奇饼	.

曲奇饼。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] [bɔɪld] ['sloʊli] [ɪn][hæf][paɪnt]['wɔːtər] , [skʌm] [wel] [ænd; ənd] [kuːl] ,

One	**pound**	**sugar**	**boiled**	**slowly**	**in**	**half**	**pint**	**water**	**,**	**scum**	**well**	**and**	**cool**	**,**
一	磅	糖	煮沸	缓慢地	在	一半	品脱	水	,	浮渣	出色地	和	凉爽的	,

一磅糖在半品脱水中慢煮，撇去浮沫，冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [tiː] [spuːnz] [pɜːrl] [æʃ] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [mɪlk] , [ðen] [tuː] [ænd; ənd] [hæf] [paʊndz] ['flaʊər] ,

add	two	tea	spoons	pearl	ash	dissolved	in	milk	,	then	two	and	half	pounds	flour	,
添加	二	茶	勺子	珍珠	灰	溶解	在	牛奶	,	然后	二	和	一半	磅	面粉	,

加入两茶匙溶于牛奶中的珍珠灰，然后加入两磅半面粉。

[rʌb] [ɪn] [fɔːr] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [tuː] [lɑːrdʒ] [spuːnz] [ʌv; əv] ['faɪnli] ['paʊdərd] [ˌkɔːri'ændər] [siːd] ,

rub	in	4	ounces	butter	,	and	two	large	spoons	of	finely	powdered	coriander	seed	,
擦	在	4	盎司	黄油	,	和	二	大的	勺子	的	精细地	粉末状	香菜	种子	,

揉搓入 4 盎司黄油和两大勺磨碎的芫荽籽粉，

[wet] [wɪð; wɪθ] [ə'bʌv] ; [meɪk] [roʊlz] [hæf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [tuː; tə] [ðə; ði] [ʃeɪp] [juː; jʊ]

wet	with	above	;	make	roles	half	an	inch	thick	and	cut	to	the	shape	you
湿的	和	多于	;	制作	角色	一半	一个	英寸	厚的	和	切	到	这	形状	你

[pliːz] ;

please	;
请	;

将上述材料浸湿；擀成半英寸厚的面条，然后切成你喜欢的形状；

[beɪk] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [slæk] ['ʌv(ə)n] — [gʊd] [θriː] [wiːks] .

bake	fifteen	or	twenty	minutes	in	a	slack	oven	—	good	three	weeks	.
烤	十五	或者	二十	分钟	在	一个	松弛	烤箱	—	好的	三	周	.

在温度较低的烤箱中烘烤十五到二十分钟——可以保存三周。

[ə'nʌðər] ['krɪsməs] ['kʊki] .

Another	Christmas	Cookey	.
其他	圣诞节	库奇	.

又一个圣诞饼干。

[tuː; tə] [θriː] [paʊnd] ['flaʊər] , ['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] [tiː] [kʌp] [ʌv; əv] [faɪn] ['paʊdərd] [ˌkɔːri'ændər] [siːd] ,

To	three	pound	flour	,	sprinkle	a	tea	cup	of	fine	powdered	coriander	seed	,
到	三	磅	面粉	,	撒	一个	茶	杯子	的	美好的	粉末状	香菜	种子	,

在三磅面粉中，撒上一杯细磨的芫荽籽粉。

[rʌb] [ɪn] [wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [wʌn] [ænd; ənd] [hæf] [paʊnd] ['ʃʊgər] ,

rub	in	one	pound	butter	,	and	one	and	half	pound	sugar	,
擦	在	一	磅	黄油	,	和	一	和	一半	磅	糖	,

加入一磅黄油和一磅半糖，揉搓均匀。

[dɪ'zɑːlv] [θriː] [tiː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [pɜːrl] [æʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [tiː] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

dissolve	three	tea	spoonfuls	of	pearl	ash	in	a	tea	cup	of	milk	,
溶解	三	茶	一勺	的	珍珠	灰	在	一个	茶	杯子	的	牛奶	,

将三茶匙珍珠灰溶解在一杯牛奶中，

[niːd] [ɔːl] [tə'geðər] [wel] , [roʊl] [θriː] ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,

kneed	all	together	well	,	roll	three	quarters	of	an	inch	thick	,
膝盖	全部	一起	出色地	,	卷	三	四分之一	的	一个	英寸	厚的	,

将所有材料揉匀，擀成四分之三英寸厚。

[ænd; ənd] [kʌt] [ɔːr] [stæmp] ['ɪntuː] [ʃeɪp] [ænd; ənd] [saɪz] [juː; jʊ] [pliːz] , [beɪk] ['sloʊli] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti]

and	cut	or	stamp	into	shape	and	size	you	please	,	bake	slowly	fifteen	or	twenty
和	切	或者	邮票	进入	形状	和	尺寸	你	请	,	烤	缓慢地	十五	或者	二十

['mɪnɪts] ;

minutes	;
分钟	;

然后切成或压成你喜欢的形状和大小，慢烤十五到二十分钟；

[ðoʊ] - [hɑːrd] [ænd; ənd] [draɪ] [æt; ət] [fɜːrst] , [ɪf] [pʊt] ['ɪntuː] [æn; ən] [ɜːðɜn] [pɑːt] , [ænd; ənd] [draɪ] ['selər] ,

tho	'	hard	and	dry	at	first	,	if	put	into	an	earthern	pot	,	and	dry	cellar	,
虽然	-	难的	和	干燥	在	第一的	,	如果	放	进入	一个	土	锅	,	和	干燥	地窖	,

虽然起初坚硬干燥，但如果放入陶罐中，并置于干燥的地窖里，

[ɔːr][dæmp] [ruːm] , [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi]['faɪnər] , ['sɑːftɝ, 'sɔftɝ][ænd; ənd] ['betər] [wen] [sɪks] [mʌnθs] [oʊld] .

or	damp	room	,	they	will	be	finer	,	softer	and	better	when	six	months	old	.
或者	潮湿	房间	,	他们	将要	是	更精细	,	更柔和	和	更好的	什么时候	六	几个月	老的	.

如果放在潮湿的房间里，六个月大的时候它们会更细腻、更柔软、更好。

[mə'læsɪz] ['dʒɪndʒərbred] .

Molasses	Gingerbread	.
糖蜜	姜饼	.

糖蜜姜饼。

[wʌn] ['teɪbl] [spuːn] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [sʌm; səm][ˌkɔːri'ændər][ɔːr]['ɔːlspaɪs] , [pʊt][tuː; tə] [fɔːr] [tiː] [spuːnz]

One	table	spoon	of	cinnamon	,	some	coriander	or	allspice	,	put	to	four	tea	spoons
一	桌子	勺子	的	肉桂	,	一些	香菜	或者	多香果	,	放	到	四	茶	勺子

[pɜːrl] [æʃ] ,

pearl	ash	,
珍珠	灰	,

一汤匙肉桂粉，一些芫荽籽或多香果粉，加入四茶匙珍珠灰中，

[dɪ'zɑːlvd] [ɪn][hæf][paɪnt]['wɔːtər] , [fɔːr] [paʊnd]['flaʊər] , [wʌn][kwɔːrt] [mə'læsɪz] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] ,

dissolved	in	half	pint	water	,	four	pound	flour	,	one	quart	molasses	,	four	ounces	butter	,
溶解	在	一半	品脱	水	,	四	磅	面粉	,	一	夸脱	糖蜜	,	四	盎司	黄油	,

将以下物质溶于半品脱水中：四磅面粉、一夸脱糖蜜、四盎司黄油。

([ɪf] [ɪn] ['sʌmər] [rʌb][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] , [ɪf] [ɪn] ['wɪntər] ,

(	if	in	summer	rub	in	the	butter	,	if	in	winter	,
(	如果	在	夏天	擦	在	这	黄油	,	如果	在	冬天	,

（如果夏天涂抹黄油，如果冬天，）

[wɔːrm][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [pɔːr] [tuː; tə][ðə; ði] [spaɪst] ['flaʊər] ,) [niːd] [wel] -

warm	the	butter	and	molasses	and	pour	to	the	spiced	flour	,	)	knead	well	'
温暖的	这	黄油	和	糖蜜	和	倒	到	这	加香料	面粉	,	)	揉	出色地	-

[tɪl] [stɪf] ,

till	stiff	,
直到	僵硬的	,

将黄油和糖蜜加热后倒入加了香料的面粉中，揉捏至面团变硬。

[ðə; ði] [mɔːr] [ðə; ði] ['betər] , [ðə; ði] ['laɪtər] [ænd; ənd]['waɪtɝ, 'hwaɪtɝ][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ; [beɪk] [brɪsk]

the	more	the	better	,	the	lighter	and	whiter	it	will	be	;	bake	brisk
这	更多的	这	更好的	,	这	打火机	和	更白	它	将要	是	;	烤	轻快

[ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;

fifteen	minutes	;
十五	分钟	;

多多益善，烤出来的颜色会更浅更白；快速烘烤十五分钟；

[dəunt] [skɔːrtʃ] ; [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][pʊt][ɪn] , [wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [waɪts] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [biːt] [tə'geðər]

don't	scorch	;	before	it	is	put	in	,	wash	it	with	whites	and	sugar	beat	together
不	烧焦	;	前	它	是	放	在	,	洗	它	和	白人	和	糖	打	一起

.

:

.

不要烧焦；放入锅前，用打发的蛋白和糖清洗一下。

['dʒɪndʒərbred] [keɪks] , [ɔːr] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['dʒɪndʒərbred] .

Gingerbread	Cakes	,	or	butter	and	sugar	Gingerbread	.
姜饼	蛋糕	,	或者	黄油	和	糖	姜饼	.

姜饼蛋糕，或黄油糖姜饼。

[noʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ə; eɪ]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] , [tuː] ['aʊnsɪz] ['dʒɪndʒər] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] ,

Three	pounds	of	flour	,	a	grated	nutmeg	,	two	ounces	ginger	,	one	pound	sugar	,
三	磅	的	面粉	,	一个	磨碎的	肉豆蔻	,	二	盎司	姜	,	一	磅	糖	,

三磅面粉，一个磨碎的肉豆蔻，两盎司生姜，一磅糖，

[θriː] [smɔːl] [spuːnz] [pɜːrl] [æʃ] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [kriːm] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [fɔːr] [egz] ,

three	small	spoons	pearl	ash	dissolved	in	cream	,	one	pound	butter	,	four	eggs	,
三	小的	勺子	珍珠	灰	溶解	在	奶油	,	一	磅	黄油	,	四	鸡蛋	,

三小勺珍珠灰溶于奶油中，一磅黄油，四个鸡蛋，

[niːd] [ˌaɪ 'tiː] [stɪf] , [ʃeɪp] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][jʊr; jər]['fænsi] , [beɪk] - ['mɪnɪts] .

knead	it	stiff	,	shape	it	to	your	fancy	,	bake	15	minutes	.
揉	它	僵硬的	,	形状	它	到	你的	想要	,	烤	-	分钟	.

揉成硬面团，按你喜欢的形状塑形，烘烤 15 分钟。

[sɔːft]['dʒɪndʒərbred][tuː; tə][biː; bi] [beɪkt] [ɪn][pænz] .

Soft	Gingerbread	to	be	baked	in	pans	.
柔软的	姜饼	到	是	烘焙	在	平底锅	.

用烤盘烘烤的软姜饼。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[rʌb] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ['ɪntuː] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

Rub	three	pounds	of	sugar	,	two	pounds	of	butter	,	into	four	pounds	of	flour	,
擦	三	磅	的	糖	,	二	磅	的	黄油	,	进入	四	磅	的	面粉	,

将三磅糖、两磅黄油揉入四磅面粉中，

[ˌeɪ diː 'diː] - [egz] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] ['dʒɪndʒər] , [fɔːr] [spuːnz] [roʊz]['wɔːtər] , [beɪk] [æz; əz][noʊ] . [wʌn] .

add	20	eggs	,	4	ounces	ginger	,	4	spoons	rose	water	,	bake	as	No	.	1	.
添加	-	鸡蛋	,	4	盎司	姜	,	4	勺子	玫瑰	水	,	烤	作为	不	.	1	.

加入 20 个鸡蛋、4 盎司生姜、4 汤匙玫瑰水，按步骤 1 烘烤。

['bʌtər] [drɑːp][duː] .

Butter	drop	do	.
黄油	降低	做	.

黄油滴。

[noʊ] . [θriː] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

[rʌb] [wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [meɪs] ,

Rub	one	quarter	of	a	pound	butter	,	one	pound	sugar	,	sprinkled	with	mace	,
擦	一	四分之一	的	一个	磅	黄油	,	一	磅	糖	,	撒上	和	锤	,

将四分之一磅黄油、一磅糖和少许肉豆蔻粉揉搓均匀，

['ɪntuː][wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər]['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [egz] , [wʌn] [glæs] [roʊz]['wɔːtər] ,

into	one	pound	and	a	quarter	flour	,	add	four	eggs	,	one	glass	rose	water	,
进入	一	磅	和	一个	四分之一	面粉	,	添加	四	鸡蛋	,	一	玻璃	玫瑰	水	,

在一磅四分之一的面粉中加入四个鸡蛋和一杯玫瑰水，

[beɪk] [æz; əz][noʊ] . [wʌn] .

bake	as	No	.	1	.
烤	作为	不	.	1	.

烘焙排名第一。

['dʒɪndʒərbred] .

Gingerbread	.
姜饼	.

姜饼。

[noʊ] . [fɔːr] .

No	**.**	**4**	**.**
不	.	4	.

4号。

[θriː] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [hæf] [paʊnd] ['bʌtər] , ['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['dʒɪndʒər] , [wʌn][dɑːz] .

Three	**pound**	**sugar**	**,**	**half**	**pound**	**butter**	**,**	**quarter**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**ginger**	**,**	**one**	**doz**	**.**
三	磅	糖	,	一半	磅	黄油	,	四分之一	的	一个	磅	的	姜	,	一	打	.

三磅糖，半磅黄油，四分之一磅生姜，一打。

[egz] , [wʌn] [glæs] [roʊz]['wɔːtər] , [rʌb] ['ɪntuː] [θriː] [paʊndz] ['flaʊər] , [beɪk] [æz; əz][noʊ] . [wʌn] .

eggs	**,**	**one**	**glass**	**rose**	**water**	**,**	**rub**	**into**	**three**	**pounds**	**flour**	**,**	**bake**	**as**	**No**	**.**	**1**	**.**
鸡蛋	,	一	玻璃	玫瑰	水	,	擦	进入	三	磅	面粉	,	烤	作为	不	.	1	.

鸡蛋，一杯玫瑰水，揉搓到三磅面粉中，按第 1 步烘烤。

[ə; eɪ] [tʃiːp] [siːd] [keɪk] .

A	**cheap**	**seed**	**Cake**	**.**
一个	便宜的	种子	蛋糕	.

廉价的籽饼。

[rʌb] [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [hæf][æn; ən] [aʊns] ['ɔːlspaɪs]['ɪntuː] [fɔːr] [kwɔːts] ['flaʊər] ,

Rub	**one**	**pound**	**sugar**	**,**	**half**	**an**	**ounce**	**allspice**	**into**	**four**	**quarts**	**flour**	**,**
擦	一	磅	糖	,	一半	一个	盎司	多香果	进入	四	夸脱	面粉	,

将一磅糖和半盎司五香粉揉搓进四夸脱面粉中，

['ɪntuː] [wɪtʃ] [pɔːr] [wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [meltid][ɪn][wʌn][paɪnt][mɪlk] , [naɪn] [egz] ,

into	**which**	**pour**	**one**	**pound**	**butter**	**,**	**melted**	**in**	**one**	**pint**	**milk**	**,**	**nine**	**eggs**	**,**
进入	哪个	倒	一	磅	黄油	,	融化	在	一	品脱	牛奶	,	九	鸡蛋	,

将一磅黄油（用一品脱牛奶融化）和九个鸡蛋倒入其中，

[wʌn] [gɪl] ['ɛmptɪnz] , ([kæroʊweɪ] [siːd] [ænd; ənd] ['kʌrənts] , [ɔːr]['reɪzɪnz] [ɪf] [juː; jʊ] [pliːz]) [meɪk] ['ɪntuː]

one	**gill**	**emptins**	**,**	**(**	**carroway**	**seed**	**and**	**currants**	**,**	**or**	**raisins**	**if**	**you**	**please**	**)**	**make**	**into**
一	鳃	空心	,	(	卡罗威	种子	和	醋栗	,	或者	葡萄干	如果	你	请	)	制作	进入

[tuː] [loʊvz] ,

two	**loaves**	**,**
二	面包	,

一份吉尔·恩普廷斯（香芹籽和醋栗，或者如果你喜欢的话，也可以用葡萄干）做成两个面包，

[beɪk] [wʌn][ænd; ənd][hæf] ['aʊər] .

bake	**one**	**and**	**half**	**hour**	**.**
烤	一	和	一半	小时	.

烘烤一个半小时。

[kwiːnz] [keɪk] .

Queens	**Cake**	**.**
皇后区	蛋糕	.

女王蛋糕。

[wɪp] [hæf] [paʊnd] ['bʌtər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [ten] [egz] ,

Whip	**half**	**pound**	**butter**	**to**	**a**	**cream**	**,**	**add**	**1**	**pound**	**sugar**	**,**	**ten**	**eggs**	**,**
鞭	一半	磅	黄油	到	一个	奶油	,	添加	1	磅	糖	,	十	鸡蛋	,

将半磅黄油打发成奶油状，加入1磅糖、10个鸡蛋，

[wʌn] [glæs] [waɪn] , [hæf] [gɪl] [roʊz] - ['wɔːtər] , [ænd; ənd]['spaɪsɪz][tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] ,

one	**glass**	**wine**	**,**	**half**	**gill**	**rose**	**-**	**water**	**,**	**and**	**spices**	**to**	**your**	**taste**	**,**
一	玻璃	葡萄酒	,	一半	鳃	玫瑰	-	水	,	和	香料	到	你的	品尝	,

一杯葡萄酒，半吉尔玫瑰水，以及适量的香料。

[ɔːl] [wɜːrkt] ['ɪntuː][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər] [paʊnd] ['flaʊər] , [pʊt]['ɪntuː][pænz] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ]

all	worked	into	one	and	a	quarter	pound	flour	,	put	into	pans	,	cover	with
全部	工作	进入	一	和	一个	四分之一	磅	面粉	,	放	进入	平底锅	,	覆盖	和

['peɪpər] ,

paper	,
纸	,

将所有材料混合成一又四分之一磅面粉，放入烤盘，盖上纸。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] [wel] [hiːt] ['ʌv(ə)n] , - [ɔːr] - ['mɪnɪts] .

and	bake	in	a	quick	well	heat	oven	,	12	or	16	minutes	.
和	烤	在	一个	快的	出色地	热	烤箱	,	-	或者	-	分钟	.

用预热好的烤箱快速烘烤 12 或 16 分钟。

[paʊnd] [keɪk] .

Pound	Cake	.
磅	蛋糕	.

磅蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] ['flaʊər] , [wʌn] [paʊnd] [ɔːr] [ten] [egz] ,

One	pound	sugar	,	one	pound	butter	,	one	pound	flour	,	one	pound	or	ten	eggs	,
一	磅	糖	,	一	磅	黄油	,	一	磅	面粉	,	一	磅	或者	十	鸡蛋	,

一磅糖，一磅黄油，一磅面粉，一磅或十个鸡蛋

[roʊz]['wɔːtər][wʌn] [gɪl] , ['spaɪsɪz][tuː; tə][jʊr; jər] [teɪst] ; [wɑːtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ,

rose	water	one	gill	,	spices	to	your	taste	;	watch	it	well	,
玫瑰	水	一	鳃	,	香料	到	你的	品尝	;	手表	它	出色地	,

一吉尔玫瑰水，适量香料；注意观察。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n][ɪn] - ['mɪnɪts] .

it	will	bake	in	a	slow	oven	in	15	minutes	.
它	将要	烤	在	一个	慢的	烤箱	在	-	分钟	.

用慢烤箱烤15分钟就行了。

[ə'nʌðər] ([kɔːld]) [paʊnd] [keɪk] .

Another	(	called	)	Pound	Cake	.
其他	(	称为	)	磅	蛋糕	.

另一种（叫做）磅蛋糕。

[wɜːrk] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [gʊd] ['ʃʊgər] , - [tɪl] ['veri] [waɪt]

Work	three	quarters	of	a	pound	butter	,	one	pound	of	good	sugar	,	'	till	very	white
工作	三	四分之一	的	一个	磅	黄油	,	一	磅	的	好的	糖	,	-	直到	非常	白色的

,

,

,

将四分之三磅黄油和一磅优质白糖一起搅拌至颜色非常白。

[wɪp] [ten] [waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ][foʊm] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [biːt] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [spuːn] [roʊz]['wɔːtər] ,

whip	ten	whites	to	a	foam	,	add	the	yolks	and	beat	together	,	add	one	spoon	rose	water	,
鞭	十	白人	到	一个	泡沫	,	添加	这	蛋黄	和	打	一起	,	添加	一	勺子	玫瑰	水	,

将十个蛋白打发至起泡，加入蛋黄搅拌均匀，加入一勺玫瑰水。

[ˌtuː'tuː][ʌv; əv]['brændi] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [hoʊl] [tuː; tə][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ]

2	of	brandy	,	and	put	the	whole	to	one	and	a	quarter	of	a	pound	flour	,
2	的	白兰地	,	和	放	这	所有的	到	一	和	一个	四分之一	的	一个	磅	面粉	,

[paʊnd] ['flaʊər] ,

加入2磅白兰地，然后将所有材料混合到1.25磅面粉中。

[ɪf] [jet] [tuː] [sɔːft][ˌeɪ diː ˈdiː]['flaʊər][ænd; ənd] [beɪk] ['sloʊli] .

if	yet	too	soft	add	flour	and	bake	slowly	.
如果	然而	也	柔软的	添加	面粉	和	烤	缓慢地	.

如果还是太软，就加面粉，慢慢烘烤。

[sɔːft] [keɪks] [ɪn]['lɪt(ə)l][pænz] .

Soft	Cakes	in	little	pans	.
柔软的	蛋糕	在	小的	平底锅	.

用小烤盘烤制的松软蛋糕。

[wʌn][ænd; ənd][hæf] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [hæf] [paʊnd] ['bʌtər] , [rʌbd] ['ɪntuː] [tuː] [paʊndz] ['flaʊər] ,

One	and	half	pound	sugar	,	half	pound	butter	,	rubbed	into	two	pounds	flour	,
一	和	一半	磅	糖	,	一半	磅	黄油	,	摩擦	进入	二	磅	面粉	,

一磅半糖，半磅黄油，揉搓进两磅面粉中，

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [glæs] [waɪn] , [wʌn][duː] .

add	one	glass	wine	,	one	do	.
添加	一	玻璃	葡萄酒	,	一	做	.

加一杯酒，做一件事。

[roʊz]['wɔːtər] , - [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['nʌtmeg] .

rose	water	,	18	eggs	and	a	nutmeg	.
玫瑰	水	,	-	鸡蛋	和	一个	肉豆蔻	.

玫瑰水、18 个鸡蛋和一个肉豆蔻。

[ə; eɪ] [laɪt] [keɪk] [tuː; tə] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] [kʌps] .

A	light	Cake	to	bake	in	small	cups	.
一个	光	蛋糕	到	烤	在	小的	杯子	.

适合用小杯子烘焙的轻盈蛋糕。

[hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] , [rʌbd] ['ɪntuː] [tuː] [paʊndz] ['flaʊər] ,

Half	a	pound	sugar	,	half	a	pound	butter	,	rubbed	into	two	pounds	flour	,
一半	一个	磅	糖	,	一半	一个	磅	黄油	,	摩擦	进入	二	磅	面粉	,

半磅糖，半磅黄油，揉搓进两磅面粉中，

[wʌn] [glæs] [waɪn] , [wʌn][duː] [roʊz]['wɔːtər] , [tuː] [duː] .

one	glass	wine	,	one	do	rose	water	,	two	do	.
一	玻璃	葡萄酒	,	一	做	玫瑰	水	,	二	做	.

一杯葡萄酒，一杯玫瑰水，两杯。

['ɛmptɪnz] , [ə; eɪ] ['nʌtmeg] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['kʌrənts] .

emptins	,	a	nutmeg	,	cinnamon	and	currants	.
空心	,	一个	肉豆蔻	,	肉桂	和	醋栗	.

甜椒、肉豆蔻、肉桂和醋栗。

['ʃrozbəri] [keɪk] .

Shrewsbury	Cake	.
什鲁斯伯里	蛋糕	.

什鲁斯伯里蛋糕。

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] ,

One	pound	butter	,	three	quarters	of	a	pound	sugar	,	a	little	mace	,
一	磅	黄油	,	三	四分之一	的	一个	磅	糖	,	一个	小的	锤	,

一磅黄油，四分之三磅糖，少许肉豆蔻皮，

[fɔːr] [egz] [mɪkst] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər][hænd] , [tɪl] ['veri] [laɪt] ,

four	eggs	mixed	and	beat	with	your	hand	,	till	very	light	,
四	鸡蛋	混合	和	打	和	你的	手	,	直到	非常	光	,

将四个鸡蛋混合，用手搅打至非常蓬松。

[pʊt] [ðə; ði] [ˌkɑːmpəˈzɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [wʌn] [paʊnd] [ˈflaʊər] , [roʊl] [ˈɪntuː] [smɔːl] [keɪks] — [beɪk] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]

put	the	composition	to	one	pound	flour	,	roll	into	small	cakes	—	bake	with	a
放	这	作品	到	一	磅	面粉	,	卷	进入	小的	蛋糕	—	烤	和	一个

[laɪt] [ˈʌv(ə)n] .

light	oven	.
光	烤箱	.

将所有材料混合，加入一磅面粉，擀成小饼状，用低温烤箱烘烤。

[en] . [biː] .

N	.	B	.
N	.	B	.

注意：

[ɪn] [ɔːl] [ˈkeɪsɪz] [wer] [ˈspaɪsɪz] [ɑːr; ər] [neɪmd] , [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [səˈpoʊzd; səˈpoʊzɪd] [ðæt] [ðeɪ] [biː; bi] [ˈpaʊndɪd]

In	all	cases	where	spices	are	named	,	it	is	supposed	that	they	be	pounded
在	全部	案例	在哪里	香料	是	命名	,	它	是	据称	那	他们	是	猛击

[faɪn] [ænd; ənd] [ˈsɪftɪd] ;

fine	and	sifted	;
美好的	和	筛过的	;

凡是提到香料名称的地方，都假定香料要捣碎过筛；

[ˈʃʊgər] [mʌst; məst] [biː; bi] [ˈdraɪd] [ænd; ənd] [roʊld] [faɪn] ; [ˈflaʊər] , [ˈdraɪd] [ɪn] [æn; ən] [ˈʌv(ə)n] ;

sugar	must	be	dryed	and	rolled	fine	;	flour	,	dryed	in	an	oven	;
糖	必须	是	干燥的	和	滚动	美好的	;	面粉	,	干燥的	在	一个	烤箱	;

糖必须晒干并碾成细粉；面粉必须在烤箱中烘干；

[egz] [wel] [biːt] [ɔːr] [wɪpt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈreɪdʒɪŋ] [foʊm] .

eggs	well	beat	or	whipped	into	a	raging	foam	.
鸡蛋	出色地	打	或者	鞭打	进入	一个	愤怒	泡沫	.

鸡蛋要充分打发或搅打成滚烫的泡沫。

[ˈdaɪət] [bred] .

Diet	Bread	.
饮食	面包	.

低脂面包。

[wʌn] [paʊnd] [ˈʃʊgər] , [naɪn] [egz] , [biːt] [fɔːr; fər] [æn; ən] [ˈaʊər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] - [ˈaʊnsɪz] [ˈflaʊər] ,

One	pound	sugar	,	9	eggs	,	beat	for	an	hour	,	add	to	14	ounces	flour	,
一	磅	糖	,	9	鸡蛋	,	打	为了	一个	小时	,	添加	到	-	盎司	面粉	,

一磅糖，9个鸡蛋，搅拌一小时，加入14盎司面粉，

[ˈspuːnfʊl] [roʊz] [ˈwɔːtər] , [wʌn] [duː] .

spoonful	rose	water	,	one	do	.
一勺	玫瑰	水	,	一	做	.

一勺玫瑰水，就这么简单。

[ˈsɪnəmən] [ɔːr] [ˌkɔːriˈændər] , [beɪk] [kwɪk] .

cinnamon	or	coriander	,	bake	quick	.
肉桂	或者	香菜	,	烤	快的	.

肉桂或香菜，快速烘烤。

[rʌsk] . — [tuː; tə] [meɪk] .

RUSK	.	—	To	make	.
烤面包片	.	—	到	制作	.

烤面包片——制作。

[noʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

[rʌb] [ɪn][hæf] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [hæf] [paʊnd] ['bʌtər] , [tuː; tə] [fɔːr] [paʊnd] ['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][paɪnt][mɪlk] ,

Rub	in	half	pound	sugar	,	half	pound	butter	,	to	four	pound	flour	,	add	pint	milk	,
擦	在	一半	磅	糖	,	一半	磅	黄油	,	到	四	磅	面粉	,	添加	品脱	牛奶	,

将半磅糖、半磅黄油揉入四磅面粉中，加入一品脱牛奶，

[paɪnt] ['ɛmptɪnz] ; [wen] ['rɪzn] [wel] , [beɪk] [ɪn][pænz][ten] ['mɪnɪts] , [fæst] .

pint	emptins	;	when	risen	well	,	bake	in	pans	ten	minutes	,	fast	.
品脱	空心	; 什么时候	升起	出色地	,	烤	在	平底锅	十	分钟	, 快速地	.		

品脱装的甜饼；发酵完成后，放入烤盘中快速烘烤十分钟。

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [sɪks] [egz] , [rʌbd] ['ɪntuː][faɪv] [paʊndz] ['flaʊər] ,

One	pound	sugar	,	one	pound	butter	,	six	eggs	,	rubbed	into	5	pounds	flour	,
一	磅	糖	,	一	磅	黄油	,	六	鸡蛋	,	摩擦	进入	5	磅	面粉	,

一磅糖、一磅黄油、六个鸡蛋，揉搓进五磅面粉中，

[wʌn][kwɔːrt] ['ɛmptɪnz] [ænd; ənd] [wet] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] , [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [beɪk] , [æz; əz] [əˈbʌv] .

one	quart	emptins	and	wet	with	milk	,	sufficient	to	bake	,	as	above	.
一	夸脱	空心	和	湿的	和	牛奶	,	充足的	到	烤	,	作为	多于	.

一夸脱的面团，用牛奶浸湿，足够烘烤，如上所述。

[noʊ] . [θriː] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [rʌbd] ['ɪntuː][sɪks][ɔːr][eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

One	pound	sugar	,	one	pound	butter	,	rubbed	into	6	or	8	pounds	of	flour	,
一	磅	糖	,	一	磅	黄油	,	摩擦	进入	6	或者	8	磅	的	面粉	,

一磅糖，一磅黄油，揉搓进六磅或八磅面粉中，

- [egz] , [wʌn][paɪnt] ['ɛmptɪnz] , [wet] [sɔːft][wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ænd; ənd] [beɪk] .

12	eggs	,	one	pint	emptins	,	wet	soft	with	milk	,	and	bake	.
-	鸡蛋	,	一	品脱	空心	,	湿的	柔软的	和	牛奶	,	和	烤	.

12 个鸡蛋，一品脱 emptins，用牛奶浸软，然后烘烤。

[noʊ] . [fɔːr] . [piː] . [siː] . [rʌsk] .

No	.	4	.	P	.	C	.	rusk	.
不	.	4	.	P	.	C	.	烤面包片	.

4. PC 烤面包片。

[pʊt] [ˌfɪfˈtiːn] [egz] [tuː; tə][fɔːr] [paʊndz] ['flaʊər][ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː][lɑːrdʒ] ['bɪskɪt] ; [ænd; ənd] [beɪk] ['dʌb(ə)l] ,

Put	fifteen	eggs	to	4	pounds	flour	and	make	into	large	biscuit	;	and	bake	double	,
放	十五	鸡蛋	到	4	磅	面粉	和	制作	进入	大的	饼干	;	和	烤	双倍的	,

将15个鸡蛋和4磅面粉混合，做成一个大饼干；然后烘烤至两倍大。

[ɔːr][wʌn][tɑːp][ʌv; əv] [əˈnʌðər] .

or	one	top	of	another	.
或者	一	顶部	的	其他	.

或者一个叠在另一个上面。

[noʊ] . [faɪv] .

No	.	5	.
不	.	5	.

5号。

[wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , [wʌn] [paɪnt] ['ɛmptɪnz] , [tuː; tə] [biː; bi] [leɪd] ['oʊvər] [naɪt] [ɪn] [spʌndʒ] ,

One	pint	milk	,	one	pint	emptins	,	to	be	laid	over	night	in	spunge	,
一	品脱	牛奶	,	一	品脱	空心	,	到	是	铺设	超过	夜晚	在	海绵	,

一品脱牛奶，一品脱甜甜圈，放在海绵里过夜。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美国烹饪：菜肴、鱼类、家(American Cookery The Art of Dressing Viands,)

第3/3页

[ɪn] ['mɔ:rnɪŋ] , [melt] [θri:] ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [ɪn] [ə'nʌðər]
in **morning** **,** **melt** **three** **quarters** **of** **a** **pound** **butter** **,** **one** **pound** **sugar** **,** **in** **another**
在 早晨 , 熔化 三 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 一 磅 糖 , 在 其他
[paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ,
pint **of** **milk** **,**
品脱 的 牛奶 ,

早上，将四分之三磅黄油、一磅糖和另一品脱牛奶融化。

[ˌeɪ di: 'di:] [lu:k] [wɔ:rm] , [ænd; ənd] [bi:t] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [raɪz] [wel] .
add **luke** **warm** **,** **and** **beat** **till** **it** **rise** **well** **.**
添加 卢克 温暖的 , 和 打 直到 它 上升 出色地 .

加入温水，搅拌至充分发酵。

[noʊ] . [sɪks] [θri:] ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , - [egz] ,
No **.** **6** **Three** **quarters** **of** **a** **pound** **butter** **,** **one** **pound** **sugar** **,** **12** **eggs** **,**
不 . 6 三 四分之一 的 一个 磅 黄油 , 一 磅 糖 , - 鸡蛋 ,

6号配方：四分之三磅黄油，一磅糖，12个鸡蛋，

[wʌn][kwɔ:rt][mɪlk] , [pʊt][æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊər][æz; əz] [ðeɪ] [wɪl] [wet] , [ə; eɪ] [spu:n] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
one **quart** **milk** **,** **put** **as** **much** **flour** **as** **they** **will** **wet** **,** **a** **spoon** **of** **cinnamon** **,**
一 夸脱 牛奶 , 放 作为 很多 面粉 作为 他们 将要 湿的 , 一个 勺子 的 肉桂 ,

一夸脱牛奶，加入适量面粉（以能浸湿面团为准），一勺肉桂粉，

[gɪl] ['ɛmptɪnz] , [let][ˌaɪ 'ti:][stænd] [tɪl] ['veri] ['pʌfi] [ɔ:r] [laɪt] ;
gill **emptins** **,** **let** **it** **stand** **till** **very** **puffy** **or** **light** **;**
鳃 空心 , 让 它 站立 直到 非常 蓬松 或者 光 ;

鳃泡，静置至非常膨胀或轻盈；

[roʊl]['ɪntu:] [smɔ:l] [keɪks] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:][stænd][ɑ:n] [ɔɪld] [tɪnz] [waɪl] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz] ['hi:tɪŋ] ,
roll **into** **small** **cakes** **and** **let** **it** **stand** **on** **oiled** **tins** **while** **the** **oven** **is** **heating** **,**
卷 进入 小的 蛋糕 和 让 它 站立 在 涂油 罐头 尽管 这 烤箱 是 加热 ,

将面团擀成小饼状，放在涂了油的烤盘上，同时预热烤箱。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] , [ðen] [wɑ:ʃ] [ðə; ði][tɑ:p][wɪð; wɪθ]['ʃʊgər][ænd; ənd] [waɪts] ,
bake **15** **minutes** **in** **a** **quick** **oven** **,** **then** **wash** **the** **top** **with** **sugar** **and** **whites** **,**
烤 - 分钟 在 一个 快的 烤箱 , 然后 洗 这 顶部 和 糖 和 白人 ,
[waɪl] [hɑ:t] .
while **hot** **.**
尽管 热的 .

用低温烤箱烘烤 15 分钟，然后趁热在顶部刷上糖和蛋白。

['bɪskɪt] .
Biscuit **.**
饼干 .

饼干。

[wʌn] [paʊnd]['flaʊər] , [wʌn] [aʊns] ['bʌtər] , [wʌn] [eg] , [wet][wɪð; wɪθ][mɪlk][ænd; ənd] [breɪk] [waɪl]
One **pound** **flour** **,** **one** **ounce** **butter** **,** **one** **egg** **,** **wet** **with** **milk** **and** **break** **while**
一 磅 面粉 , 一 盎司 黄油 , 一 蛋 , 湿的 和 牛奶 和 休息 尽管
['ʌv(ə)n][ɪz] ['hi:tɪŋ] ,
oven **is** **heating** **,**
烤箱 是 加热 ,

一磅面粉，一盎司黄油，一个鸡蛋，用牛奶浸湿后在烤箱预热时打散。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

and	in	the	same	proportion	.
和	在	这	相同的	部分	.

并且按相同的比例。

['bʌtər] ['bɪskɪt] .

Butter	Biscuit	.
黄油	饼干	.

黄油饼干。

[wʌn] [paɪnt] [iːtʃ] [mɪlk] [ænd; ənd] ['ɛmptɪnz] , [leɪd] ['ɪntuː] ['flaʊər] , [ɪn] [spʌndʒ] ;

One	pint	each	milk	and	emptins	,	laid	into	flour	,	in	sponge	;
一	品脱	每个	牛奶	和	空心	,	铺设	进入	面粉	,	在	海绵	;

将一品脱牛奶和一品脱甜甜圈放入面粉中，制成海绵蛋糕；

[nekst] ['mɔːrnɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] [meltid] , [nɑːt] [hɑːt] ,

next	morning	add	one	pound	butter	melted	,	not	hot	,
下一个	早晨	添加	一	磅	黄油	融化	,	不是	热的	,

第二天早上加入一磅融化的黄油，不要用热的黄油。

[ænd; ənd] [niːd] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊər] [æz; əz] [wɪl] [wɪð; wɪθ] [ə'nʌðər] [paɪnt] [ʌv; əv] [wɔːmd] [mɪlk] ,

and	knead	into	as	much	flower	as	will	with	another	pint	of	warmed	milk	,
和	揉	进入	作为	很多	花	作为	将要	和	其他	品脱	的	温暖	牛奶	,

然后加入另一品脱温牛奶，揉入尽可能多的面粉中。

[biː; bi] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kənsɪstəns] [tuː; tə] [meɪk] [sɔːft] — [sʌm; səm] [melt] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] .

be	of	a	sufficient	consistance	to	make	soft	—	some	melt	the	butter	in	the	milk	.
是	的	一个	充足的	一致性	到	制作	柔软的	—	一些	熔化	这	黄油	在	这	牛奶	.

达到足够的稠度，使其变软——有些人会将黄油融化在牛奶中。

[ə; eɪ] ['bʌtər] [drɑːp] .

A	Butter	Drop	.
一个	黄油	降低	.

一块黄油。

[fɔːr] [joʊk] , [tuː] [waɪts] , [wʌn] [paʊnd] ['flaʊər] , [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['bʌtər] ,

Four	yolks	,	two	whites	,	one	pound	flour	,	a	quarter	of	a	pound	butter	,
四	蛋黄	,	二	白人	,	一	磅	面粉	,	一个	四分之一	的	一个	磅	黄油	,

四个蛋黄，两个蛋白，一磅面粉，四分之一磅黄油，

[wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , [tuː] [spuːnz] [roʊz] ['wɔːtər] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [meɪs] , [beɪkt] [ɪn] [tɪn] [pænz] .

one	pound	sugar	,	two	spoons	rose	water	,	a	little	mace	,	baked	in	tin	pans	.
一	磅	糖	,	二	勺子	玫瑰	水	,	一个	小的	锤	,	烘焙	在	锡	平底锅	.

一磅糖，两勺玫瑰水，少许肉豆蔻，用锡盘烘烤。

[prɪ'zɜːrv] .

PRESERVES	.
果酱	.

果酱。

[fɔːr; fər] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [kwɪns] .

For	preserving	Quinces	.
为了	保存	榲桲	.

用于保存榲桲。

[teɪk] [ə; eɪ] [pek] [ʌv; əv] [kwɪns] , [per] [ðen] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [kɔːr] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] ,

Take	a	peck	of	Quinces	,	pare	then	,	take	out	the	core	with	a	sharp	knife	,
拿	一个	啄	的	榲桲	,	削减	然后	,	拿	出去	这	核	和	一个	锋利的	刀	,

取一小篮榲桲，削皮，然后用锋利的刀取出果核。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə][hæv; həv][ðem; ðəm] [hoʊl] ; [bɔɪl] ['perɪŋz] [ænd; ənd] ['kɔrz] [wɪð; wɪθ] [tuː] [paʊnd]
if **you** **wish** **to** **have** **them** **whole** **;** **boil** **parings** **and** **cores** **with** **two** **pound**
如果 你 希望 到 有 他们 所有的 ; 熬 配对 和 核心 和 二 磅
[frɔːst] [greɪps] ,
frost **grapes** **,**
霜 葡萄 ,

如果你想把它们整颗煮熟；将果皮和果核与两磅重的霜冻葡萄一起煮。

[ɪn][θriː] [kwɔːts] ['wɔːtər] , [bɔɪl] [ðə; ði] ['lɪkər] [æn; ən] ['aʊər][ænd; ənd][æn; ən][hæf] , [ɔːr] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] ,
in **3** **quarts** **water** **,** **boil** **the** **liquor** **an** **hour** **and** **an** **half** **,** **or** **till** **it** **is** **thick** **,**
在 3 夸脱 水 , 熬 这 酒 一个 小时 和 一个 一半 , 或者 直到 它 是 厚的 ,

在3夸脱水中，将酒煮沸一个半小时，或直至其变稠。

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːrs] [her] [sɪv] ,
strain **it** **through** **a** **coarse** **hair** **sieve** **,**
拉紧 它 通过 一个 粗 头发 筛 ,

用粗毛筛过滤，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər] [paʊnd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] [kwɪns] ;
add **one** **and** **a** **quarter** **pound** **sugar** **to** **every** **pound** **of** **quince** **;**
添加 一 和 一个 四分之一 磅 糖 到 每一个 磅 的 榅 ;

每磅榲桲加入一磅四分之一的糖；

[pʊt] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ['ɪntuː][ðə; ði] [sɪɝəp] , [skɔːld][ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [klɪr] ,
put **the** **sugar** **into** **the** **sirrup** **,** **scald** **and** **skim** **it** **till** **it** **is** **clear** **,**
放 这 糖 进入 这 糖浆 , 烫伤 和 撇去 它 直到 它 是 清除 ,

将糖放入糖浆中，加热至沸腾并撇去浮沫，直到糖浆变得清澈为止。

[pʊt] [ðə; ði] [kwɪns] ['ɪntuː][ðə; ði] [sɪɝəp] , [kʌt] [ʌp] [tuː] ['ɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [kwɪns] ,
put **the** **quinces** **into** **the** **sirrup** **,** **cut** **up** **two** **oranges** **and** **mix** **with** **the** **quince** **,**
放 这 榲桲 进入 这 糖浆 , 切 向上 二 橙子 和 混合 和 这 榅 ,

将榲桲放入糖浆中，切好两个橙子与榲桲混合。

[hæŋ] [ðem; ðəm]['oʊvər][ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['faɪər][fɔːr; fər][faɪv] ['aʊərz] ,
hang **them** **over** **a** **gentle** **fire** **for** **five** **hours** **,**
悬挂 他们 超过 一个 温和的 火 为了 五 小时 ,

将它们悬挂在小火上烤五个小时。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][stoʊn][pɑːt][fɔːr; fər][juːz] , [set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][draɪ][kuːl] [pleɪs] .
then **put** **them** **in** **a** **stone** **pot** **for** **use** **,** **set** **them** **in** **a** **dry** **cool** **place** **.**
然后 放 他们 在 一个 石头 锅 为了 使用 , 放 他们 在 一个 干燥 凉爽的 地方 .

然后将它们放入石罐中备用，并放置在干燥阴凉处。

[fɔːr; fər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [kwɪns] [ɪn] [loʊf] ['ʃʊgər] .
For **preserving** **Quinces** **in** **Loaf** **Sugar** **.**
为了 保存 榲桲 在 面包 糖 .

用于用方糖保存榲桲。

[teɪk] [ə; eɪ] [pek] [ʌv; əv] [kwɪns] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,
Take **a** **peck** **of** **Quinces** **,** **put** **them** **into** **a** **kettle** **of** **cold** **water** **,**
拿 一个 啄 的 榲桲 , 放 他们 进入 一个 壶 的 寒冷的 水 ,

取一小篮榲桲，放入一壶冷水中，

[hæŋ] [ðem; ðəm]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] , [bɔɪl][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][sɔːft] ,
hang **them** **over** **the** **fire** **,** **boil** **them** **till** **they** **are** **soft** **,**
悬挂 他们 超过 这 火 , 熬 他们 直到 他们 是 柔软的 ,

把它们挂在火上，煮至软烂。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] , [wen] [koʊld] , [per] [ðem; ðəm] , ['kwɔːrtər] [ɔːr] [hæv]

then **take** **them** **out** **with** **a** **fork** **,** **when** **cold** **,** **pair** **them** **,** **quarter** **or** **halve**

然后 拿 他们 出去 和 一个 叉 ，什么时候 寒冷的 ， 一对 他们 ， 四分之一 或者 一半

[ðem; ðəm] ,

them **,**

他们 ，

然后用叉子把它们取出，冷却后，两两配对，或者切成四分之一或两半。

[ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] ; [teɪk] [ðer; ðər] [weɪt] [ʌv; əv] [loʊf] ['ʃʊgər] , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bel] - ['met(ə)l] ['ket(ə)l] [ɔːr]

if **you** **like** **;** **take** **their** **weight** **of** **loaf** **sugar** **,** **put** **into** **a** **bell** **-** **metal** **kettle** **or**

如果 你 喜欢 ; 拿 他们的 重量 的 面包 糖 ， 放 进入 一个 钟 - 金属 壶 或者

[sɔːs] [pæn] ,

sauce **pan** **,**

酱 平底锅 ，

如果你愿意的话，可以取他们重量的方糖，放入一个金属锅或平底锅中，

[wɪð; wɪθ] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [skɔːld] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [klɪr] ,

with **one** **quart** **of** **water** **,** **scald** **and** **skim** **it** **till** **it** **is** **very** **clear** **,**

和 一 夸脱 的 水 ， 烫伤 和 撇去 它 直到 它 是 非常 清除 ，

加入一夸脱水，用沸水烫一下，撇去浮沫，直到水变得非常清澈。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] [kwɪns] , [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [ɪn] [ðə; ði] [sɪɝəp] [fɔːr; fər] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] ,

then **put** **in** **your** **Quinces** **,** **let** **them** **boil** **in** **the** **sirrup** **for** **half** **an** **hour** **,**

然后 放 在 你的 榲桲 ， 让 他们 熬 在 这 糖浆 为了 一半 一个 小时 ，

然后放入榲桲，让它们在糖浆中煮半小时。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːrɪndʒɪz] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [stoʊn] [pɔts] [fɔːr; fər] [juːz] .

add **oranges** **as** **before** **if** **you** **like** **,** **then** **put** **them** **in** **stone** **pots** **for** **use** **.**

添加 橙子 作为 前 如果 你 喜欢 ， 然后 放 他们 在 石头 锅 为了 使用 .

如果喜欢，可以像以前一样加入橙子，然后将它们放入石罐中使用。

[fɔːr; fər] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] ['strɔːberɪz] .

For **preserving** **Strawberries** **.**

为了 保存 草莓 .

用于保存草莓。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['strɔːberɪz] , [skwiːz] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [klɔːθ] ,

Take **two** **quarts** **of** **Strawberries** **,** **squeeze** **them** **through** **a** **cloth** **,**

拿 二 夸脱 的 草莓 ， 挤 他们 通过 一个 布 ，

取两夸脱草莓，用布挤压出汁液，

[ˌeɪ diː 'diː] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ]

add **half** **a** **pint** **of** **water** **and** **two** **pound** **of** **sugar** **,** **put** **it** **into** **a**

添加 一半 一个 品脱 的 水 和 二 磅 的 糖 ， 放 它 进入 一个

[sɔːs] [pæn] ,

sauce **pan** **,**

酱 平底锅 ，

加入半品脱水和两磅糖，放入平底锅中。

[skɔːld] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] , [teɪk] [tuː] [paʊnd] [ʌv; əv] ['strɔːberɪz] [wɪð; wɪθ] [stemz] [ɑːn] ,

scald **and** **skim** **it** **,** **take** **two** **pound** **of** **Strawberries** **with** **stems** **on** **,**

烫伤 和 撇去 它 ， 拿 二 磅 的 草莓 和 茎 在 ，

将水烧开撇去浮沫，取两磅带梗草莓，

[set] [jʊr; jər] [sɔːs] [pæn] [ɑːn] [ə; eɪ] ['tʃæfɪŋ] [dɪʃ] ,

set **your** **sauce** **pan** **on** **a** **chaffing** **dish** **,**

放 你的 酱 平底锅 在 一个 摩擦 盘子 ，

将平底锅放在保温盘上，

[pʊt][æz; əz]['meni] ['strɔ:berɪz] ['ɪntu:][ðə; ði] [dɪʃ] [æz; əz][ju:; jʊ][kæn; kən][wɪð; wɪθ][ðə; ði][stemz] [ʌp]

put	as	many	Strawberries	into	the	dish	as	you	can	with	the	stems	up
放	作为	许多	草莓	进入	这	盘子	作为	你	能	和	这	茎	向上

[wɪ'ðaʊt] - [ðem; ðəm] ,

without	bruizing	them	,
没有	-	他们	,

尽量多地将草莓放入盘中，草莓蒂朝上，注意不要碰伤草莓。

[let][ðem; ðəm][bɔɪl][fɔ:r; fər][ə'baʊt][ten] ['mɪnɪts] ,

let	them	boil	for	about	ten	minutes	,
让	他们	熬	为了	关于	十	分钟	,

煮约十分钟。

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt]['dʒentli][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔ:rk][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ][stoʊn][pɑ:t]

then	take	them	out	gently	with	a	fork	and	put	them	into	a	stone	pot
然后	拿	他们	出去	轻轻地	和	一个	叉	和	放	他们	进入	一个	石头	锅

[fɔ:r; fər][ju:z] ;

for	use	;
为了	使用	;

然后轻轻地用叉子将它们取出，放入石罐中使用；

[wen] [ju:; jʊ][hæv; həv] [dʌn] [ðə; ði] [hoʊl] [tɜ:rn][ðə; ði] [sɪɝəp] ['ɪntu:][ðə; ði][pɑ:t] , [wen] [hɑ:t] ;

when	you	have	done	the	whole	turn	the	sirrup	into	the	pot	,	when	hot	;
什么时候	你	有	完毕	这	所有的	转动	这	糖浆	进入	这	锅	,	什么时候	热的	;

全部完成后，趁热将糖浆倒入锅中；

[set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] [fɔ:r; fər][ju:z] .

set	them	in	a	cool	place	for	use	.
放	他们	在	一个	凉爽的	地方	为了	使用	.

将它们放在阴凉处备用。

['kʌrənts] [ænd; ənd] ['tʃeri:z] [meɪ] [bi:; bi] [dʌn] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔ:r]

Currants	and	Cherries	may	be	done	in	the	same	way	,	by	adding	a	little	more
醋栗	和	樱桃	可能	是	完毕	在	这	相同的	方式	,	经过	添加	一个	小的	更多的

['ʃʊgər] .

sugar	.
糖	.

葡萄干和樱桃也可以用同样的方法制作，只需多加一点糖即可。

[ðə; ði] [ə'merɪkən] ['sɪtrən] .

The	American	Citron	.
这	美国人	香橼	.

美国香橼。

[teɪk] [ðə; ði]['raɪn][ʌv; əv][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] ['wɔ:tərmelən] [nɑ:t] [tu:] [raɪp] [kʌt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] ,

Take	the	rine	of	a	large	watermelon	not	too	ripe	cut	it	into	small	pieces	,
拿	这	林恩	的	一个	大的	西瓜	不是	也	成熟	切	它	进入	小的	件	,

取一个不太熟的大西瓜，瓜瓤切成小块，

[teɪk] [tu:] [paʊnd] [ʌv; əv][loʊf] ['ʃʊgər] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔ:tər] , [pʊt][ˌaɪ 'ti:][ɔ:l]['ɪntu:][ə; eɪ]['ket(ə)l] ,

take	two	pound	of	loaf	sugar	,	one	pint	of	water	,	put	it	all	into	a	kettle	,
拿	二	磅	的	面包	糖	,	一	品脱	的	水	,	放	它	全部	进入	一个	壶	,

取两磅方糖，一品脱水，全部放入水壶中。

[let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl]['dʒentli][fɔ:r; fər] [fɔ:r] ['aʊərz] , [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][pɔts][fɔ:r; fər][ju:z] .

let	it	boil	gently	for	four	hours	,	then	put	it	into	pots	for	use	.
让	它	熬	轻轻地	为了	四	小时	,	然后	放	它	进入	锅	为了	使用	.

小火慢煮四个小时，然后倒入锅中即可使用。

[tu:; tə] [ki:p] [waɪt] ['bʊlɪs] , [perz] , [plʌmz] , [ɔ:r] ['dæmzn] & [si:] . [fɔ:r; fər] [tɑ:ts] [ɔ:r][paɪz] .

To	keep	White	Bullace	,	Pears	,	Plumbs	,	or	Damsons	&	c	.	for	tarts	or	pies	.
到	保持	白色的	牛市	,	梨	,	普拉姆斯	,	或者	李子	&	c	.	为了	蛋挞	或者	馅饼	.

保存白葡萄、梨、李子或大马士革李子等，用于制作馅饼或挞。

['gæðər] [ðem; ðəm] [wen] [fʊl] [groʊn] , [ænd; ənd][dʒʌst][æz; əz] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tu:; tə][tɜ:rn] , [pɪk] [ɔ:l][ðə; ði]

Gather	**them**	**when**	**full**	**grown**	**,**	**and**	**just**	**as**	**they**	**begin**	**to**	**turn**	**,**	**pick**	**all**	**the**
收集	他们	什么时候	满的	生长	,	和	只是	作为	他们	开始	到	转动	,	挑选	全部	这

['lɑ:rdʒɪst][aʊt] ,

largest	**out**	**,**
最大	出去	,

等它们完全长大后，把它们收集起来，在它们开始变色的时候，挑出所有最大的。

[seɪv] [ə'baʊt] [tu:] [θɜ:rd] [ʌv; əv][ðə; ði][fru:t] ,

save	**about**	**two**	**thirds**	**of**	**the**	**fruit**	**,**
节省	关于	二	三分之一	的	这	水果	,

保留大约三分之二的水果，

[tu:; tə][ðə; ði] ['ʌðər] [θɜ:rd][pʊt][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔ:tər][æz; əz][ju:; jʊ] [θɪŋk] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

to	**the**	**other**	**third**	**put**	**as**	**much**	**water**	**as**	**you**	**think**	**will**	**cover**	**them**	**,**
到	这	其他	第三	放	作为	很多	水	作为	你	思考	将要	覆盖	他们	,

对着剩下的三分之一，倒入你认为能完全覆盖它们的水。

[bɔɪl][ænd; ənd][skɪm][ðem; ðəm] ; [wen] [ðə; ði][fru:t][ɪz] [bɔɪld] ['veri] [sɔ:ft] ,

boil	**and**	**skim**	**them**	**;**	**when**	**the**	**fruit**	**is**	**boiled**	**very**	**soft**	**,**
熬	和	撇去	他们	;	什么时候	这	水果	是	煮沸	非常	柔软的	,

煮沸后撇去浮沫；当水果煮至非常软烂时，

[streɪn] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ] [kɔ:rs] [her] [sɪv] ;

strain	**it**	**through**	**a**	**coarse**	**hair**	**sieve**	**;**
拉紧	它	通过	一个	粗	头发	筛	;

用粗毛筛过滤；

[ænd; ənd][tu:; tə] ['evri] [kwɔ:rt][ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪkər] [pʊt][ə; eɪ][paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

and	**to**	**every**	**quart**	**of**	**this**	**liquor**	**put**	**a**	**pound**	**and**	**a**	**half**	**of**	**sugar**	**,**
和	到	每一个	夸脱	的	这	酒	放	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	,

每夸脱这种酒里加入一磅半糖，

[bɔɪl][ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd][skɪm][ˌaɪ 'ti:]['veri] [wel] ; [ðen] [θroʊ] [ɪn][jʊr; jər][fru:t] , [dʒʌst] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ]

boil	**it**	**,**	**and**	**skim**	**it**	**very**	**well**	**;**	**then**	**throw**	**in**	**your**	**fruit**	**,**	**just**	**give**	**them**	**a**
熬	它	,	和	撇去	它	非常	出色地	;	然后	扔	在	你的	水果	,	只是	给	他们	一个

[skɔ:ld] ;

scald	**;**
烫伤	;

煮沸后撇去浮沫；然后放入水果，稍微烫一下即可；

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɔ:f][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:] ['bɔtlz] [wɪð; wɪθ][waɪd]

take	**them**	**off**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**when**	**cold**	**,**	**put**	**them**	**into**	**bottles**	**with**	**wide**
拿	他们	离开	这	火	,	和	什么时候	寒冷的	,	放	他们	进入	瓶子	和	宽的

[maʊðz] ,

mouths	**,**
嘴	,

把它们从火上移开，冷却后，装入广口瓶中。

[pɔ:r] [jʊr; jər] [sɪɜ˞əp] ['oʊvər][ðem; ðəm] , [leɪ][ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv] [waɪt] ['peɪpər]['oʊvər][ðem; ðəm] ,

pour	**your**	**sirrup**	**over**	**them**	**,**	**lay**	**a**	**piece**	**of**	**white**	**paper**	**over**	**them**	**,**
倒	你的	糖浆	超过	他们	,	躺	一个	片	的	白色的	纸	超过	他们	,

将糖浆淋在上面，再盖上一张白纸。

[ænd; ənd]['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ɔɪl] .

and	**cover**	**them**	**with**	**oil**	**.**
和	覆盖	他们	和	油	.

然后用油涂抹它们。

[tu:; tə] [meɪk] ['mɑ:rməleɪd] .

To	**make**	**Marmalade**	**.**
到	制作	果酱	.

制作橘子酱。

[tuː; tə] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [kwɪns] ,
To two pounds of quinces ,
到 二 磅 的 榲桲 ,

两磅榲桲，

[pʊt] [θriː] ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [sp'rɪŋwɔtɚ] ;
put three quarters of a pound of sugar and a pint of springwater ;
放 三 四分之一 的 一个 磅 的 糖 和 一个 品脱 的 泉水 ;

放入四分之三磅糖和一品脱泉水；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['tendər] ;
then put them over the fire , and boil them till they are tender ;
然后 放 他们 超过 这 火 , 和 熬 他们 直到 他们 是 投标 ;

然后将它们放在火上煮，直到变软；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] [ænd; ənd] [ðem; ðəm] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['lɪkər] ,
then take them up and bruize them ; then put them into the liquor ,
然后 拿 他们 向上 和 瘀伤 他们 ; 然后 放 他们 进入 这 酒 ,

然后把它们捡起来，捣碎；然后把它们放进酒里。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [θriː] ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [jʊr; jər] [pɔts] [ɔːr]
let it boil three quarters of an hour , and then put it into your pots or
让 它 熬 三 四分之一 的 一个 小时 , 和 然后 放 它 进入 你的 锅 或者
['sɔːsəz] .
saucers .
碟子 .

煮沸四十五分钟后，倒入锅或碟子中。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['mʌlˌberiːz] [hoʊl] .
To preserve Mulberries whole .
到 保存 桑葚 所有的 .

为了完整地保存桑葚。

[set] [sʌm; səm] ['mʌlˌberiːz] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ɪn] ['skɪlɪt] [ɔːr] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [pæn] ;
Set some mulberries over the fire in skillet or preserving pan ;
放 一些 桑葚 超过 这 火 在 煎锅 或者 保存 平底锅 ;

将一些桑葚放在煎锅或烤盘中，用火烤制；

[drɔː] [frʌm; frəm] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [dʒuːs] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [streɪnd] ;
draw from them a pint of juice when it is strained ;
画 从 他们 一个 品脱 的 汁 什么时候 它 是 紧张 ;

过滤后，从中取出一品脱果汁；

[ðen] [teɪk] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['biːtn] ['veri] [faɪn] , [wet] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [paɪnt]
then take three pounds of sugar beaten very fine , wet the sugar with the pint
然后 拿 三 磅 的 糖 被打败 非常 美好的 , 湿的 这 糖 和 这 品脱
[ʌv; əv] [dʒuːs] ,
of juice ,
的 汁 ,

然后取三磅糖，打成细粉，用一品脱果汁润湿糖粉，

[bɔɪl] [ʌp] [jʊr; jər] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] , [pʊt] [ɪn] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [raɪp] ['mʌlˌberiːz] ,
boil up your sugar and skim it , put in two pounds of ripe mulberries ,
熬 向上 你的 糖 和 撇去 它 , 放 在 二 磅 的 成熟 桑葚 ,

将糖煮沸并撇去浮沫，放入两磅成熟的桑葚。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] [sɪɝəp] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [wɔːrm] ,
and let them stand in the sirrup till they are thoroughly warm ,
和 让 他们 站立 在 这 糖浆 直到 他们 是 彻底 温暖的 ,

让它们在糖浆里浸泡到完全暖和为止。

[ðen] [set][ðem; ðəm][ɑ:n][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl] ['veri]['dʒentli] ; [du:][ðem; ðəm]

then	set	them	on	the	fire	,	and	let	them	boil	very	gently	;	do	them
然后	放	他们	在	这	火	,	和	让	他们	熬	非常	轻轻地	;	做	他们

[bʌt; bət][hæf] [ɪ'nʌf] ,

but	half	enough	,
但	一半	足够的	,

然后把它们放在火上，用小火慢煮；煮到一半就行了。

[soʊ][pʊt][ðem; ðəm][baɪ][ɪn][ðə; ði] [sɪɝəp] [tɪl] [nekst] [deɪ] , [ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm]['dʒentli] [ə'gen] :

so	put	them	by	in	the	sirrup	till	next	day	,	then	boil	them	gently	again	:
所以	放	他们	经过	在	这	糖浆	直到	下一个	天	,	然后	熬	他们	轻轻地	再次	:

所以把它们放在糖浆里保存到第二天，然后再用小火慢煮：

[wen] [ðə; ði] [sɪɝəp] [ɪz] ['prɪti] [θɪk] , [ænd; ənd] [wɪl] [stænd][ɪn] [raʊnd] [drɑ:ps] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][koʊld] ,

when	the	sirrup	is	pretty	thick	,	and	will	stand	in	round	drops	when	it	is	cold	,
什么时候	这	糖浆	是	漂亮的	厚的	,	和	将要	站立	在	圆形的	滴	什么时候	它	是	寒冷的	,

当糖浆变得非常浓稠，冷却后会凝结成圆形水滴时，

[ðeɪ] [ɑ:r; ər] [dʌn] [ɪ'nʌf] , [soʊ][pʊt][ɔ:l]['ɪntu:][ə; eɪ]['gælɪˌpɑ:t][fɔ:r; fər][ju:z] .

they	are	done	enough	,	so	put	all	into	a	gallipot	for	use	.
他们	是	完毕	足够的	,	所以	放	全部	进入	一个	加利波特	为了	使用	.

它们已经煮好了，所以把它们全部放进大锅里备用。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] - , ['dæmzn] , [ɔ:r] [plʌmz]

To	preserve	Goosberries	,	Damsons	,	or	Plumbs
到	保存	-	,	李子	,	或者	普拉姆斯

保存醋栗、大马士革李或李子

['gæðər] [ðem; ðəm] [wen] [draɪ] , [fʊl] [groʊn] , [ænd; ənd][nɑ:t][raɪp] ; [pɪk] [ðem; ðəm][wʌn][baɪ][wʌn] ,

Gather	them	when	dry	,	full	grown	,	and	not	ripe	;	pick	them	one	by	one	,
收集	他们	什么时候	干燥	,	满的	生长	,	和	不是	成熟	;	挑选	他们	一	经过	一	,

待它们干燥、完全成熟但未成熟时采摘；一个一个地采摘。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:] [glæs] ['bɔtlz] [ðæt] [ɑ:r; ər] ['veri] [kli:n] [ænd; ənd][draɪ] ,

put	them	into	glass	bottles	that	are	very	clean	and	dry	,
放	他们	进入	玻璃	瓶子	那	是	非常	干净的	和	干燥	,

将它们装入非常干净干燥的玻璃瓶中。

[ænd; ənd][kɔ:rk][ðem; ðəm][kloʊz][wɪð; wɪθ] [nu:] [kɔ:ks] ; [ðen] [pʊt][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv]['wɔ:tər][ɑ:n][ðə; ði]

and	cork	them	close	with	new	corks	;	then	put	a	kettle	of	water	on	the
和	软木	他们	关闭	和	新的	软木塞	;	然后	放	一个	壶	的	水	在	这

['faɪər] ,

fire	,
火	,

然后用新的软木塞将它们封好；接着在火上烧一壶水。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] ['bɔtlz] [wɪð; wɪθ] [ker] ; [wet][nɑ:t][ðə; ði][kɔ:ks] ,

and	put	in	the	bottles	with	care	;	wet	not	the	corks	,
和	放	在	这	瓶子	和	关心	;	湿的	不是	这	软木塞	,

小心地装入瓶中；不要弄湿瓶塞。

[bʌt; bət][let][ðə; ði]['wɔ:tər] [kʌm] [ʌp][tu:; tə][ðə; ði] [neks] ;

but	let	the	water	come	up	to	the	necks	;
但	让	这	水	来	向上	到	这	脖子	;

但要让水淹到脖子；

[meɪk] [ə; eɪ]['dʒent(ə)l]['faɪər] [tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ænd; ənd][tɜ:rn] [waɪt] ;

make	a	gentle	fire	till	they	are	a	little	codled	and	turn	white	;
制作	一个	温和的	火	直到	他们	是	一个	小的	鳕鱼	和	转动	白色的	;

用小火烤至它们稍微变软变白；

[duː][nɑːt] [teɪk] [ðem; ðəm][ʌp] [tɪl] [koʊld] , [ðen] [pɪtʃ] [ðə; ði][kɔːks][ɔːl]['oʊvər] ,

do	not	take	them	up	till	cold	,	then	pitch	the	corks	all	over	,
做	不是	拿	他们	向上	直到	寒冷的	,	然后	沥青	这	软木塞	全部	超过	,

不要等到它们冷却后再取出，然后把软木塞到处乱扔。

[ɔːr][wæks][ðem; ðəm][kloʊz][ænd; ənd] [θɪk] ; [ðen] [set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [draɪ] ['selər] .

or	wax	them	close	and	thick	;	then	set	them	in	a	cool	dry	cellar	.
或者	蜡	他们	关闭	和	厚的	;	然后	放	他们	在	一个	凉爽的	干燥	地窖	.

或者用蜡将它们紧紧地、厚厚地涂上一层蜡；然后将它们放在阴凉干燥的地窖里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['piːtʃɪz] .

To	preserve	Peaches	.
到	保存	桃子	.

保存桃子。

[pʊt][jʊr; jər] ['piːtʃɪz] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [dʒʌst] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][skɔːld] , [bʌt; bət][dəunt][let]

Put	your	peaches	in	boiling	water	,	just	give	them	a	scald	,	but	don't	let
放	你的	桃子	在	沸腾	水	,	只是	给	他们	一个	烫伤	,	但	不	让

[ðem; ðəm][bɔɪl] ,

them	boil	,
他们	熬	,

把桃子放入沸水中，只需稍微烫一下，不要煮沸。

[teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ðen] [draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [sɪv] ,

take	them	out	,	and	put	them	in	cold	water	,	then	dry	them	in	a	sieve	,
拿	他们	出去	,	和	放	他们	在	寒冷的	水	,	然后	干燥	他们	在	一个	筛	,

把它们取出来，放入冷水中，然后用筛子沥干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] [lɔːŋ] [waɪd] [maʊðd] ['bɔtlz] :

and	put	them	in	long	wide	mouthed	bottles	:
和	放	他们	在	长的	宽的	嘴巴	瓶子	:

并将它们装入长而宽口的瓶子中：

[tuː; tə][hæf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['piːtʃɪz] [teɪk] [ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

to	half	a	dozen	peaches	take	a	quarter	of	a	pound	of	sugar	,
到	一半	一个	打	桃子	拿	一个	四分之一	的	一个	磅	的	糖	,

每六个桃子需要四分之一磅糖。

['klærəfaɪ][ˌaɪ 'tiː] , [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][jʊr; jər] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] ['bɔtlz] [wɪð; wɪθ]['brændi] ,

clarify	it	,	pour	it	over	your	peaches	,	and	fill	the	bottles	with	brandy	,
阐明	它	,	倒	它	超过	你的	桃子	,	和	充满	这	瓶子	和	白兰地	,

澄清后，淋在桃子上，然后用白兰地装满瓶子。

[stɑːp][ðem; ðəm][kloʊz] , [ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][kloʊz] [pleɪs] .

stop	them	close	,	and	keep	them	in	a	close	place	.
停止	他们	关闭	,	和	保持	他们	在	一个	关闭	地方	.

把它们关在附近，并把它们放在隐蔽的地方。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['eɪprɪkɒts] .

To	preserve	Apricots	.
到	保存	杏子	.

保存杏子。

[teɪk] [jʊr; jər]['eɪprɪkɒts][ænd; ənd] [per] [ðem; ðəm] , [ðen] [stoʊn] [wʌt] [juː; jʊ][kæn; kən] [hoʊl] ;

Take	your	apricots	and	pare	them	,	then	stone	what	you	can	whole	;
拿	你的	杏子	和	削减	他们	,	然后	石头	什么	你	能	所有的	;

将杏子削皮，然后去掉能去核的杏子；

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [laɪt] ['bɔɪlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] , [ɔːr] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][jʊr; jər]['kwɑːntəti]
give **them** **a** **light** **boiling** **in** **a** **pint** **of** **water** **,** **or** **according** **to** **your** **quantity**
给 他们 一个 光 沸腾 在 一个 品脱 的 水 ，或者 根据 到 你的 数量
[ʌv; əv][fruːt] ;
of **fruit** **;**
的 水果 ；

用一品脱水轻轻煮沸，或根据水果的量调整煮沸次数；

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv][jʊr; jər]['eɪprɪkɒts][ɪn]['ʃʊgər] ,
then **take** **the** **weight** **of** **your** **apricots** **in** **sugar** **,**
然后 拿 这 重量 的 你的 杏子 在 糖 ，

然后称量杏子的重量（以糖为单位），

[ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] ['lɪkər] [wɪtʃ] [juː; jʊ][bɔɪl][ðem; ðəm][ɪn] , [ænd; ənd][jʊr; jər] ['ʃʊgər] ,
and **take** **the** **liquor** **which** **you** **boil** **them** **in** **,** **and** **your** **sugar** **,**
和 拿 这 酒 哪个 你 熬 他们 在 ， 和 你的 糖 ，

取煮它们的酒和糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɪɝəp] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [laɪt] ['bɔɪlɪŋ]
and **boil** **it** **till** **it** **comes** **to** **a** **sirrup** **,** **and** **give** **them** **a** **light** **boiling**
和 熬 它 直到 它 来 到 一个 糖浆 ， 和 给 他们 一个 光 沸腾
,
;
,

煮至浓稠成糖浆状，再轻轻煮一下。

['teɪkɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] ; [wen] [ðə; ði] [sɪɝəp] ['dʒeliz] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'nʌf] ;
taking **of** **the** **scum** **as** **it** **rises** **;** **when** **the** **sirrup** **jellies** **,** **it** **is** **enough** **;**
采取 的 这 浮渣 作为 它 上升 ； 什么时候 这 糖浆 果冻 ， 它 是 足够的 ；

撇去浮沫；当糖浆凝固成胶状时，就足够了；

[ðen] [teɪk] [ʌp][ðə; ði]['eɪprɪkɒts] , [ænd; ənd]['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['dʒeli] , [ænd; ənd][pʊt] [kʌt]
then **take** **up** **the** **apricots** **,** **and** **cover** **them** **with** **the** **jelly** **,** **and** **put** **cut**
然后 拿 向上 这 杏子 ， 和 覆盖 他们 和 这 果冻 ， 和 放 切
['peɪpər]['oʊvər][ðem; ðəm] ,
paper **over** **them** **,**
纸 超过 他们 ，

然后把杏子拿起来，涂上果冻，再盖上剪好的纸片。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [daʊn] [wen] [koʊld] .
and **lay** **them** **down** **when** **cold** **.**
和 躺 他们 向下 什么时候 寒冷的 .

等它们凉了就把它们放下。

[ɔːr] , [teɪk] [juː; jʊ] [plʌmz] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [hæv; həv] [stoʊnz] [ɪn][ðem; ðəm] ,
Or **,** **take** **you** **plumbs** **before** **they** **have** **stones** **in** **them** **,**
或者 ， 拿 你 铅 前 他们 有 石头 在 他们 ，

或者，趁李子里还没结石的时候去摘。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [noʊ] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ][pɪn] [θruː] [ðem; ðəm] , [ðen] [ðem; ðəm][ɪn] ['meni]
which **you** **may** **know** **by** **putting** **a** **pin** **through** **them** **,** **then** **codle** **them** **in** **many**
哪个 你 可能 知道 经过 推杆 一个 别针 通过 他们 ， 然后 鳕鱼 他们 在 许多
['wɔːtərz] ,
waters **,**
水 ，

你可以用针穿过它们，然后在各种水中煮熟它们来辨别它们。

[tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][æz; əz] [griːn] [æz; əz] [græs] ; [piːl] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [ðem; ðəm] [ə'gen] ;
till **they** **are** **as** **green** **as** **grass** **;** **peel** **them** **and** **codle** **them** **again** **;**
直到 他们 是 作为 绿色的 作为 草 ； 果皮 他们 和 鳕鱼 他们 再次 ；

直到它们像草一样绿；剥皮后再煮；

[juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ɪn]['ʃʊgər][ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [sɪɝəp] ;

you	must	take	the	weight	of	them	in	sugar	and	make	a	sirrup	;
你	必须	拿	这	重量	的	他们	在	糖	和	制作	一个	糖浆	;

你必须用等量的糖来制作糖浆；

[pʊt][tuː; tə][jʊr; jər]['ʃʊgər][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn] ,

put	to	your	sugar	a	pint	of	water	;	then	put	them	in	,
放	到	你的	糖	一个	品脱	的	水	;	然后	放	他们	在	,

将一品脱水加入糖中；然后将它们放入，

[set][ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][tuː; tə][bɔɪl] ['sloʊli] , [tɪl] [ðeɪ] [biː; bi] [klɪr] , ['skɪmɪŋ] [ðem; ðəm]['ɔːf(ə)n]

set	them	on	the	fire	to	boil	slowly	,	till	they	be	clear	,	skimming	them	often
放	他们	在	这	火	到	熬	缓慢地	,	直到	他们	是	清除	,	撇脂	他们	经常

,

;

,

将它们放在火上慢慢煮，直到水变得清澈，期间要经常撇去浮沫。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [griːn] .

and	they	will	be	very	green	.
和	他们	将要	是	非常	绿色的	.

它们会非常翠绿。

[pʊt][ðem; ðəm][ʌp][ɪn] ['glæsɪz] , [ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][fɔːr; fər][juːz] .

Put	them	up	in	glasses	,	and	keep	them	for	use	.
放	他们	向上	在	眼镜	,	和	保持	他们	为了	使用	.

把它们装进玻璃杯里，留着以后用。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['tʃeriːz] .

To	preserve	Cherries	.
到	保存	樱桃	.

用于保存樱桃。

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['tʃeriːz] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Take	two	pounds	of	cherries	,	one	pound	and	a	half	of	sugar	,
拿	二	磅	的	樱桃	,	一	磅	和	一个	一半	的	糖	,

取两磅樱桃，一磅半糖，

[hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [fer] ['wɔːtər] , [melt][sʌm; səm]['ʃʊgər][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][meltid] ,

half	a	pint	of	fair	water	,	melt	some	sugar	in	it	;	when	it	is	melted	,
一半	一个	品脱	的	公平的	水	,	熔化	一些	糖	在	它	;	什么时候	它	是	融化	,

取半品脱清水，在里面融化一些糖；糖融化后，

[pʊt][ɪn][jʊr; jər] ['ʌðər] ['ʃʊgər][ænd; ənd][jʊr; jər] ['tʃeriːz] ; [ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm]['sɔːftli] ,

put	in	your	other	sugar	and	your	cherries	;	then	boil	them	softly	,
放	在	你的	其他	糖	和	你的	樱桃	;	然后	熬	他们	轻轻	,

加入剩余的糖和樱桃；然后用小火慢煮。

[tɪl] [ɔːl][ðə; ði]['ʃʊgər][biː; bi][meltid] ; [ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][fæst] , [ænd; ənd][skɪm][ðem; ðəm] ;

till	all	the	sugar	be	melted	;	then	boil	them	fast	,	and	skim	them	;
直到	全部	这	糖	是	融化	;	然后	熬	他们	快速地	,	和	撇去	他们	;

直到所有糖都融化；然后快速煮沸，撇去浮沫；

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɔːf] [tuː] [ɔːr] [θriː] [taɪmz] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɑːn]

take	them	off	two	or	three	times	and	shake	them	,	and	put	them	on
拿	他们	离开	二	或者	三	时代	和	摇	他们	,	和	放	他们	在

[ə'gen] ,

again	,
再次	,

把它们摘下来两三次，抖一抖，然后再戴上。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl][fæst] ; [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ʌv; əv][ə; eɪ] [gʊd] ['kʌlər] ,

and	let	them	boil	fast	;	and	when	they	are	of	a	good	colour	,
和	让	他们	熬	快速地	;	和	什么时候	他们	是	的	一个	好的	颜色	,

让它们快速煮沸；当它们变成漂亮的颜色时，

[ænd; ənd][ðə; ði] [sɪɝəp] [wɪl] [stænd] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] [bɔɪld] [ɪ'nʌf] .

and	the	sirrup	will	stand	,	they	are	boiled	enough	.
和	这	糖浆	将要	站立	,	他们	是	煮沸	足够的	.

糖浆会凝固，说明它们已经煮熟了。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['ræzˌberiːz] .

To	preserve	Raspberries	.
到	保存	覆盆子	.

保存覆盆子。

[tʃuːz] ['ræzˌberiːz] [ðæt] [ɑːr; ər][nɑːt] [tuː] [raɪp] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ɪn]

Chuse	raspberries	that	are	not	too	ripe	,	and	take	the	weight	of	them	in
选择	覆盆子	那	是	不是	也	成熟	,	和	拿	这	重量	的	他们	在

['ʃʊgər] ,

sugar	,
糖	,

选择不太成熟的覆盆子，并称量其重量与糖的重量。

[wet] [jʊr; jər] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][jʊr; jər] ['beriz] , [ænd; ənd][let]

wet	your	sugar	with	a	little	water	,	and	put	in	your	berries	,	and	let
湿的	你的	糖	和	一个	小的	水	,	和	放	在	你的	浆果	,	和	让

[ðem; ðəm] [bɔɪl] ['sɔːftli] ;

them	boil	softly	;
他们	熬	轻轻	;

将糖用水稍微润湿，放入浆果，小火慢煮；

[teɪk] [hiːd] [ʌv; əv] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] ; [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [klɪr] , [teɪk] [ðem; ðəm][ʌp] ,

take	heed	of	breaking	them	;	when	they	are	clear	,	take	them	up	,
拿	注意	的	打破	他们	;	什么时候	他们	是	清除	,	拿	他们	向上	,

注意不要打破它们；当它们清晰可见时，就把它们捡起来。

[ænd; ənd][bɔɪl][ðə; ði] [sɪɝəp] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [θɪk] [ɪ'nʌf] , [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn] [ə'gen] ;

and	boil	the	sirrup	till	it	be	thick	enough	,	then	put	them	in	again	;
和	熬	这	糖浆	直到	它	是	厚的	足够的	,	然后	放	他们	在	再次	;

将糖浆煮至浓稠，然后再次放入；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][koʊld] , [pʊt][ðem; ðəm][ʌp][ɪn] ['glæsɪz] .

and	when	they	are	cold	,	put	them	up	in	glasses	.
和	什么时候	他们	是	寒冷的	,	放	他们	向上	在	眼镜	.

等它们凉了，就把它们装进玻璃杯里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] ['kʌrənts] .

To	preserve	Currants	.
到	保存	醋栗	.

为了保存醋栗。

[teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌrənts] [ɪn] ['ʃʊgər] , [pɪk] [aʊt][ðə; ði] [siːdz] ;

Take	the	weight	of	the	currants	in	sugar	,	pick	out	the	seeds	;
拿	这	重量	的	这	醋栗	在	糖	,	挑选	出去	这	种子	;

称量醋栗在糖中的重量，挑出籽；

[teɪk] [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] , [let][ˌaɪ 'tiː][melt] ;

take	to	a	pound	of	sugar	,	half	a	pint	of	water	,	let	it	melt	;
拿	到	一个	磅	的	糖	,	一半	一个	品脱	的	水	,	让	它	熔化	;

取一磅糖，半品脱水，让糖融化；

[ðen] [pʊt][ɪn][jʊr; jər] ['kʌrənts] [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][duː]['veri] ['liːʒərli] , [skɪm][ðem; ðəm] ,
then put in your currants and let them do very leisurely , skim them ,
然后 放 在 你的 醋栗 和 让 他们 做 非常 悠闲 , 撇去 他们 ,

然后放入葡萄干，让它们慢慢煮，之后撇去浮沫。

[ænd; ənd] [teɪk] [ðem; ðəm][ʌp] , [let][ðə; ði] [sɪɝəp] [bɔɪl] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɑːn] [ə'gen] ;
and take them up , let the sirrup boil ; then put them on again ;
和 拿 他们 向上 , 让 这 糖浆 熬 ; 然后 放 他们 在 再次 ;

把它们捞出来，让糖浆煮沸；然后再放回去；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [klɪr] , [ænd; ənd][ðə; ði] [sɪɝəp] [θɪk] [ɪ'nʌf] , [teɪk] [ðem; ðəm][ɔːf] ;
and when they are clear , and the sirrup thick enough , take them off ;
和 什么时候 他们 是 清除 , 和 这 糖浆 厚的 足够的 , 拿 他们 离开 ;

当它们变得清澈，糖浆也足够浓稠时，就把它们取下来；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][koʊld] , [pʊt][ðem; ðəm][ʌp][ɪn] ['glæsɪz] .
and when they are cold , put them up in glasses .
和 什么时候 他们 是 寒冷的 , 放 他们 向上 在 眼镜 .

等它们凉了，就把它们装进玻璃杯里。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [plʌmz] .
To preserve Plumbs .
到 保存 普拉姆斯 .

为了保存李子。

[teɪk] [jʊr; jər] [plʌmz] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [hæv; həv] [stoʊnz] [ɪn][ðem; ðəm] ,
Take your plumbs before they have stones in them ,
拿 你的 铅 前 他们 有 石头 在 他们 ,

摘取李子时，要确保里面没有结石。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [noʊ] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ][pɪn] [θruː] [ðem; ðəm] ,
which you may know by putting a pin through them ,
哪个 你 可能 知道 经过 推杆 一个 别针 通过 他们 ,

你可以用针穿过它们来辨别它们。

[ðen] [ðem; ðəm][ɪn] ['meni] ['wɔːtərz] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][æz; əz] [griːn] [æz; əz] [græs] ,
then codle them in many waters till they are as green as grass ,
然后 鳕鱼 他们 在 许多 水 直到 他们 是 作为 绿色的 作为 草 ,

然后将它们放入多种水中慢煮，直到它们像草一样翠绿。

[piːl] [ðem; ðəm][ænd; ənd]['kɑːd(ə)l][ðem; ðəm] [ə'gen] ; [juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv]
peel them and coddle them again ; you must take the weight of
果皮 他们 和 溺爱 他们 再次 ; 你 必须 拿 这 重量 的
[ðem; ðəm][ɪn] ['ʃʊgər] ,
them in sugar ,
他们 在 糖 ,

剥去外皮，再精心烹制；你必须用糖来衡量它们的重量。

[ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] , [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn] , [set][ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] ,
a pint of water , then put them in , set them on the fire ,
一个 品脱 的 水 , 然后 放 他们 在 , 放 他们 在 这 火 ,

加一品脱水，然后把它们放进去，放在火上烧。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['sloʊli] [tɪl] [ðeɪ] [biː; bi] [klɪr] , - [ðem; ðəm]['ɔːf(ə)n] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['veri]
to boil slowly till they be clear , skiming them often , and they will be very
到 熬 缓慢地 直到 他们 是 清除 , - 他们 经常 , 和 他们 将要 是 非常
[griːn] ;
green ;
绿色的 ;

用小火慢煮至水清澈，期间要经常撇去浮沫，煮熟后会呈现翠绿色；

[pʊt][ðem; ðəm][ʌp][ɪn] ['glæsɪz] [ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][fɔːr; fər][juːz] .

put	them	up	in	glasses	and	keep	them	for	use	.
放	他们	向上	在	眼镜	和	保持	他们	为了	使用	.

把它们装进玻璃杯里，留着以后用。

[tuː; tə] [kiːp] ['dæmzn] .

To	keep	Damsons	.
到	保持	李子	.

为了保留李子。

[teɪk] ['dæmzn] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][fɜːrst][raɪp] , [pɪk] [ðem; ðəm][ɔːf] ['kerfəli] , [waɪp][ðem; ðəm] [kliːn]

Take	damsons	when	they	are	first	ripe	,	pick	them	off	carefully	,	wipe	them	clean
拿	李子	什么时候	他们	是	第一的	成熟	,	挑选	他们	离开	小心	,	擦拭	他们	干净的

,

,

,

趁李子刚成熟时采摘，小心摘下，擦干净。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [snʌf] ['bɔtlz] , [stɑːp][ðem; ðəm][ʌp] [taɪt] [soʊ][ðæt][noʊ][er][kæn; kən][get][tuː; tə]

put	them	into	snuff	bottles	,	stop	them	up	tight	so	that	no	air	can	get	to
放	他们	进入	鼻烟	瓶子	,	停止	他们	向上	紧的	所以	那	不	空气	能	得到	到

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

把它们装进鼻烟瓶里，塞紧瓶口，不让空气进入。

[nɔːr]['wɔːtər] ; [pʊt] ['nʌθɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔtlz] [bʌt; bət] [plʌmz] , [pʊt][ðə; ði] ['bɔtlz] ['ɪntuː][koʊld]

nor	water	;	put	nothing	into	the	bottles	but	plumbs	,	put	the	bottles	into	cold
也不	水	;	放	没有什么	进入	这	瓶子	但	铅	,	放	这	瓶子	进入	寒冷的

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

也不要装水；瓶子里除了水管什么都不要装，把瓶子放在冷水中。

[hæŋ] [ðem; ðəm]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] , [let][ðem; ðəm] [hiːt] ['sloʊli] ,

hang	them	over	the	fire	,	let	them	heat	slowly	,
悬挂	他们	超过	这	火	,	让	他们	热	缓慢地	,

把它们挂在火上，让它们慢慢加热。

[let][ðə; ði]['wɔːtər][bɔɪl] ['sloʊli] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] ,

let	the	water	boil	slowly	for	half	an	hour	,
让	这	水	熬	缓慢地	为了	一半	一个	小时	,

让水慢慢煮沸半小时，

[wen] [ðə; ði]['wɔːtər][ɪz][koʊld] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] ['bɔtlz] , [set][ðə; ði] ['bɔtlz] ['ɪntuː][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs] ,

when	the	water	is	cold	take	out	the	bottles	,	set	the	bottles	into	a	cold	place	,
什么时候	这	水	是	寒冷的	拿	出去	这	瓶子	,	放	这	瓶子	进入	一个	寒冷的	地方	,

水凉了之后，把瓶子拿出来，放到阴凉的地方。

[ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [twelv] [mʌnθs] [ɪf] [ðə; ði] ['bɔtlz] [ɑːr; ər] [stɑːpt] [taɪt] ,

they	will	keep	twelve	months	if	the	bottles	are	stopped	tight	,
他们	将要	保持	十二	几个月	如果	这	瓶子	是	停止	紧的	,

如果瓶盖拧紧，可以保存十二个月。

[soʊ][æz; əz][noʊ] [er] [nɔːr]['wɔːtər][kæn; kən][get][tuː; tə][ðem; ðəm] .

so	as	no	air	nor	water	can	get	to	them	.
所以	作为	不	空气	也不	水	能	得到	到	他们	.

这样一来，空气和水就无法接触到它们。

[ðeɪ] [wɪl] [nɑːt] [kiːp] [lɔːŋ] ['æftər][ðə; ði] ['bɔtlz] [ɑːr; ər]['oʊpənd] ; [ðə; ði] [plʌmz] [mʌst; məst][biː; bi][hɑːrd]

They	will	not	keep	long	after	the	bottles	are	opened	;	the	plumbs	must	be	hard
他们	将要	不是	保持	长的	后	这	瓶子	是	打开	;	这	铅	必须	是	难的

.

:

.

瓶子打开后它们不会保存太久；李子必须变硬。

['kɜːrənt] ['dʒeli] .

Currant	Jelly	.
黑醋栗	果冻	.

醋栗果冻。

['hævɪŋ] [strɪpt] [ðə; ði] ['kʌrənts] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stɔːks] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][stoʊn][dʒɑːr] ,

Having	stripped	the	currants	from	the	stalks	,	put	them	in	a	stone	jar	,
拥有	脱衣舞	这	醋栗	从	这	茎	,	放	他们	在	一个	石头	罐	,

将醋栗从茎上摘下来，放入石罐中。

[stɑːp][ˌaɪ 'tiː][kloʊz] , [set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ˌhæf'weɪ][ðə; ði][dʒɑːr] ,

stop	it	close	,	set	it	in	a	kettle	of	boiling	water	,	halfway	the	jar	,
停止	它	关闭	,	放	它	在	一个	壶	的	沸腾	水	,	半	这	罐	,

盖紧瓶盖，将瓶子放入沸水中，瓶身浸入沸水一半。

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [hæf][æn; ən]['aʊər] ,

let	it	boil	half	an	hour	,
让	它	熬	一半	一个	小时	,

煮沸半小时。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði][dʒuːs] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːrs] [her] [sɪv] ,

take	it	out	and	strain	the	juice	through	a	coarse	hair	sieve	,
拿	它	出去	和	拉紧	这	汁	通过	一个	粗	头发	筛	,

取出后用粗孔筛过滤果汁。

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][dʒuːs][pʊt][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv]['ʃʊgər] ,

to	a	pint	of	juice	put	a	pound	of	sugar	,
到	一个	品脱	的	汁	放	一个	磅	的	糖	,

在一品脱果汁中加入一磅糖，

[set][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ə; eɪ][faɪn] [kwɪk] ['faɪər][ɪn][ə; eɪ][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ][pæn] , [ɔːr][ə; eɪ] [bel] -

set	it	over	a	fine	quick	fire	in	a	preserving	pan	,	or	a	bell	-
放	它	超过	一个	美好的	快的	火	在	一个	保存	平底锅	,	或者	一个	钟	-

['met(ə)l] ['skɪlɪt] ,

metal	skillet	,
金属	煎锅	,

把它放在煎锅或铜锅里，用小火快速煎烤。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði][taɪm] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [biː; bi][meltid] ,

keep	stirring	it	all	the	time	till	the	sugar	be	melted	,
保持	搅拌	它	全部	这	时间	直到	这	糖	是	融化	,

不停搅拌直到糖完全融化。

[ðen] [skɪm] [ðə; ði] [skʌm] [ɔːf][æz; əz][fæst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] .

then	skim	the	skum	off	as	fast	as	it	rises	.
然后	撇去	这	头垢	离开	作为	快速地	作为	它	上升	.

然后迅速撇去浮沫。

[wen] [ðə; ði]['dʒeli][ɪz] ['veri] [klɪr] [ænd; ənd][faɪn] , [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ɝːðɝn] [ɔːr]['tʃaɪnə][kʌps] ,

When	the	jelly	is	very	clear	and	fine	,	pour	it	into	earthern	or	china	cups	,
什么时候	这	果冻	是	非常	清除	和	美好的	,	倒	它	进入	土	或者	中国	杯子	,

当果冻变得非常清澈细腻时，将其倒入陶杯或瓷杯中。

[wen] [koʊld] , [kʌt] [waɪt] ['pepərz] [dʒʌst] [ðə; ði] ['bɪgnəs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pɑːt] ,

when	cold	,	cut	white	papers	just	the	bigness	of	the	top	of	the	pot	,
什么时候	寒冷的	,	切	白色的	文件	只是	这	大	的	这	顶部	的	这	锅	,

冷却后，将白纸裁成与锅口大小相同的尺寸。

[ænd; ənd] [leɪ] [ɑːn] [ðə; ði] ['dʒeli] , [dɪp] [ðoʊz] ['pepərz] [ɪn] ['brændi] ,

and	lay	on	the	jelly	,	dip	those	papers	in	brandy	,
和	躺	在	这	果冻	,	蘸	那些	文件	在	白兰地	,

把果冻铺在地上，把那些纸浸入白兰地里，

[ðen] ['kʌvər] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pɑːt] [ænd; ənd] [prɪk] [ˌaɪ 'tiː] [fʊl] [ʌv; əv] [hoʊlz] ,

then	cover	the	top	of	the	pot	and	prick	it	full	of	holes	,
然后	覆盖	这	顶部	的	这	锅	和	刺	它	满的	的	孔	,

然后盖上锅盖，并在上面扎满小孔。

[set] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [draɪ] [pleɪs] ; [juː; jʊ] [meɪ] [pʊt] [sʌm; səm] ['ɪntuː] ['glæsɪz] [fɔːr; fər] ['prez(ə)nt] [juːz] .

set	it	in	a	dry	place	;	you	may	put	some	into	glasses	for	present	use	.
放	它	在	一个	干燥	地方	;	你	可能	放	一些	进入	眼镜	为了	展示	使用	.

请将剩余部分放在干燥处；您可以取一些装入玻璃杯中以备后用。

[tuː; tə] [draɪ] ['piːtʃɪz] .

To	dry	Peaches	.
到	干燥	桃子	.

将桃子晒干。

[teɪk] [ðə; ði] ['fɛrɪst] [ænd; ənd] ['raɪpɪst] ['piːtʃɪz] , [per] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [fer] ['wɔːtər] ;

Take	the	fairest	and	ripest	peaches	,	pare	them	into	fair	water	;
拿	这	最公平	和	最成熟的	桃子	,	削减	他们	进入	公平的	水	;

取最漂亮、最成熟的桃子，削皮放入清水中；

[teɪk] [ðer; ðər] [weɪt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] [rɪ'faɪnd] ['ʃʊgər] ; [ʌv; əv] [wʌn] [hæf] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] [sɪɝəp] ;

take	their	weight	in	double	refined	sugar	;	of	one	half	make	a	very	thin	sirrup	;
拿	他们的	重量	在	双倍的	精制	糖	;	的	一	一半	制作	一个	非常	薄的	糖浆	;

取其重量的双倍精制糖；取其中一半制成非常稀的糖浆；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] ['piːtʃɪz] , ['bɔɪlɪŋ] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [lʊk] [klɪr] , [ðen] [splɪt] [ænd; ənd] [stoʊn] [ðem; ðəm] ,

then	put	in	your	peaches	,	boiling	them	till	they	look	clear	,	then	split	and	stone	them	,
然后	放	在	你的	桃子	,	沸腾	他们	直到	他们	看	清除	,	然后	分裂	和	石头	他们	,

然后放入桃子，煮至桃子变透明，然后切开去核。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['veri] ['tendər] , [leɪ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['dreɪnɪŋ] ,

boil	them	till	they	are	very	tender	,	lay	them	a	draining	,
熬	他们	直到	他们	是	非常	投标	,	躺	他们	一个	排水	,

将它们煮至非常软烂，然后沥干水分。

[teɪk] [ðə; ði] ['ʌðər] [hæf] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['ɔːlmoʊst] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['kændi] ;

take	the	other	half	of	the	sugar	,	and	boil	it	almost	to	a	candy	;
拿	这	其他	一半	的	这	糖	,	和	熬	它	几乎	到	一个	糖果	;

取另一半糖，熬煮至几乎成糖状；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [jʊr; jər] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [laɪ] [ɔːl] [naɪt] [ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] [glæs] ,

then	put	in	your	peaches	,	and	let	them	lie	all	night	then	lay	them	on	a	glass	,
然后	放	在	你的	桃子	,	和	让	他们	说谎	全部	夜晚	然后	躺	他们	在	一个	玻璃	,

然后把桃子放进去，让它们静置一整夜，然后把它们放在玻璃杯上。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][stoʊv] , [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][draɪ] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['ʃʊgər] [tuː] [mʌtʃ] ,

and	set	them	in	a	stove	,	till	they	are	dry	,	if	they	are	sugared	too	much	,
和	放	他们	在	一个	火炉	,	直到	他们	是	干燥	,	如果	他们	是	糖	也	很多	,

如果糖放得太多了，就把它们放在炉子里烤干。

[waɪp][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][wet] [klɔːθ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [let][ðə; ði][fɜːrst] [sɪɝəp] [biː; bi] ['veri] [θɪn] ,

wipe	them	with	a	wet	cloth	a	little	;	let	the	first	sirrup	be	very	thin	,
擦拭	他们	和	一个	湿的	布	一个	小的	;	让	这	第一的	糖浆	是	非常	薄的	,

用湿布轻轻擦拭一下；第一道糖浆要非常稀。

[ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

a	quart	of	water	to	a	pound	of	sugar	.
一个	夸脱	的	水	到	一个	磅	的	糖	.

一夸脱水配一磅糖。

[tuː; tə] ['pɪkl] [ɔːr] [meɪk] ['mæŋgoʊz][ʌv; əv] ['mɛlənz] .

To	pickle	or	make	Mangoes	of	Melons	.
到	泡菜	或者	制作	芒果	的	甜瓜	.

腌制芒果或甜瓜。

[teɪk] [griːn] ['mɛlənz] , [æz; əz] ['meni] [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] ,

Take	green	melons	,	as	many	as	you	please	,
拿	绿色的	甜瓜	,	作为	许多	作为	你	请	,

拿些青瓜，想拿多少就拿多少。

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [braɪn] [strɔːŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ber] [æn; ən] [eg] ;

and	make	a	brine	strong	enough	to	bear	an	egg	;
和	制作	一个	盐水	强的	足够的	到	熊	一个	蛋	;

并制成足以让卵孵化的盐水；

[ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt][ɑːn][ðə; ði] ['mɛlənz] , ['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm] [daʊn] ['ʌndər][ðə; ði][braɪn] ;

then	pour	it	boiling	hot	on	the	melons	,	keeping	them	down	under	the	brine	;
然后	倒	它	沸腾	热的	在	这	甜瓜	,	保持	他们	向下	在下面	这	盐水	;

然后将滚烫的盐水浇在甜瓜上，使甜瓜完全浸没在盐水中；

[let][ðem; ðəm][stænd][faɪv][ɔːr][sɪks][deɪz] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] , [slɪt][ðem; ðəm] [daʊn] [ɑːn][wʌn]

let	them	stand	five	or	six	days	;	then	take	them	out	,	slit	them	down	on	one
让	他们	站立	五	或者	六	天	;	然后	拿	他们	出去	,	缝隙	他们	向下	在	一

[saɪd] ,

side	,
边	,

让它们放置五六天；然后取出，从一侧切开，

[teɪk] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [siːdz] , [skreɪp] [ðem; ðəm] [wel] [ɪn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ,

take	out	all	the	seeds	,	scrape	them	well	in	the	inside	,
拿	出去	全部	这	种子	,	刮	他们	出色地	在	这	里面	,

取出所有种子，彻底刮干净内部。

[ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðem; ðəm] [kliːn] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ; [ðen] [teɪk] [ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv][ə; eɪ] ['gɑːrlɪk] ,

and	wash	them	clean	with	cold	water	;	then	take	a	clove	of	a	garlick	,
和	洗	他们	干净的	和	寒冷的	水	;	然后	拿	一个	丁香	的	一个	大蒜	,

用冷水洗净；然后取一瓣蒜，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['dʒɪndʒər][ænd; ənd]['nʌtmeg] [slaɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [hoʊl] ['pepər] ;

a	little	ginger	and	nutmeg	sliced	,	and	a	little	whole	pepper	;
一个	小的	姜	和	肉豆蔻	切片	,	和	一个	小的	所有的	胡椒	;

少许姜片、肉豆蔻片和少许整粒胡椒；

[pʊt] [ɔːl] [ðiːz] [prə'pɔːʃnəblɪ] ['ɪntuː][ðə; ði]['mɛlənz] , ['fɪlɪŋ] [ðem; ðəm][ʌp][wɪð; wɪθ] ['mʌstərd] - [siːdz] ;

put	all	these	proportionably	into	the	melons	,	filling	them	up	with	mustard	-	seeds	;
放	全部	这些	按比例	进入	这	甜瓜	,	填充	他们	向上	和	芥末	-	种子	;

将所有这些食材按比例放入瓜中，并用芥菜籽填满瓜瓤；

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][æn; ən] [ɜ:ðɜ:n] [pɑ:t][wɪð; wɪθ][ðə; ði][slɪt] ['ʌpwədz] ,

then	lay	them	in	an	earthern	pot	with	the	slit	upwards	,
然后	躺	他们	在	一个	土	锅	和	这	缝隙	向上	,

然后将它们放入陶罐中，开口朝上。

[ænd; ənd] [teɪk] [wʌn][pɑ:rt][ʌv; əv] ['mʌstərd] [ænd; ənd] [tu:] [pɑ:rts][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['kʌvər]

and	take	one	part	of	mustard	and	two	parts	of	vinegar	,	enough	to	cover
和	拿	一	部分	的	芥末	和	二	部分	的	醋	,	足够的	到	覆盖

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

取一份芥末和两份醋，用量以刚好没过食材为宜。

['pɔ:rɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ə'pɑ:n][ðem; ðəm] ['skɔ:ldɪŋ] [hɑ:t] , [ænd; ənd] [ki:p] [ðem; ðəm][kloʊz] [slɔpt] .

pouring	it	upon	them	scalding	hot	,	and	keep	them	close	slopped	.
浇注	它	之上	他们	烫	热的	,	和	保持	他们	关闭	倾斜的	.

把滚烫的液体浇在他们身上，让他们保持湿漉漉的状态。

[tu:; tə] ['pɪkl] ['bɑ:rˌberi; 'bɑ:rbəri] .

To	pickle	Barberries	.
到	泡菜	小檗果	.

腌制小檗果。

[teɪk] [ʌv; əv] [waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd]['wɔ:tər] , [ʌv; əv] [i:tʃ] [æn; ən]['i:kwəl]['kwɑ:ntəti] ;

Take	of	white	wine	vinegar	and	water	,	of	each	an	equal	quantity	;
拿	的	白色的	葡萄酒	醋	和	水	,	的	每个	一个	平等的	数量	;

取等量的白葡萄酒醋和水；

[tu:; tə] ['evri] [kwɔ:rt][ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪkər] , [pʊt][ɪn][hæf][ə; eɪ][paʊnd] [ʌv; əv] [tʃi:p] ['ʃʊgər] ,

to	every	quart	of	this	liquor	,	put	in	half	a	pound	of	cheap	sugar	,
到	每一个	夸脱	的	这	酒	,	放	在	一半	一个	磅	的	便宜的	糖	,

每夸脱这种酒里加入半磅廉价糖，

[ðen] [pɪk] [ðə; ði][wɜ:rst][ʌv; əv][jʊr; jər]['bɑ:rˌberi; 'bɑ:rbəri][ænd; ənd][pʊt]['ɪntu:] [ðɪs] ['lɪkər] , [ænd; ənd]

then	pick	the	worst	of	your	barberries	and	put	into	this	liquor	,	and
然后	挑选	这	最差	的	你的	小檗果	和	放	进入	这	酒	,	和

[ðə; ði][best]['ɪntu:] ['glæsɪz] ;

the	best	into	glasses	;
这	最好的	进入	眼镜	;

然后挑选出最差的刺柏果放入这种酒中，把最好的刺柏果放入杯中；

[ðen] [bɔɪl][jʊr; jər] ['pɪkl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][wɜ:rst][ʌv; əv][jʊr; jər]['bɑ:rˌberi; 'bɑ:rbəri] , [ænd; ənd][skɪm][ˌaɪ 'ti:]

then	boil	your	pickle	with	the	worst	of	your	barberries	,	and	skim	it
然后	熬	你的	泡菜	和	这	最差	的	你的	小檗果	,	和	撇去	它

['veri] [kli:n] ,

very	clean	,
非常	干净的	,

然后用最劣质的刺柏果肉煮泡菜，撇去浮沫。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [lʊks] [ʌv; əv][ə; eɪ][faɪn] ['kʌlər] , [ðen] [let][ˌaɪ 'ti:][stænd][tu:; tə][bi:; bi][koʊld] ,

boil	it	till	it	looks	of	a	fine	colour	,	then	let	it	stand	to	be	cold	,
熬	它	直到	它	看起来	的	一个	美好的	颜色	,	然后	让	它	站立	到	是	寒冷的	,

煮至颜色变深，然后静置冷却。

[bɪ'fɔ:r] [ju:; jʊ] [streɪn] [ˌaɪ 'ti:] ; [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ] [klɔ:θ] ,

before	you	strain	it	;	then	strain	it	through	a	cloth	,
前	你	拉紧	它	;	然后	拉紧	它	通过	一个	布	,

过滤之前，先用布过滤。

['rɪŋɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][get] [ɔ:l][ðə; ði] ['kʌlər] [ju:; jʊ][kæn; kən][frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑ:rˌberi; 'bɑ:rbəri] ;

wringing	it	to	get	all	the	colour	you	can	from	the	barberries	;
拧干	它	到	得到	全部	这	颜色	你	能	从	这	小檗果	;

用力拧干，尽可能地挤出小檗果的颜色；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd] ['set(ə)l] , [ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [klɪr] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['glæsɪz] ;

let	it	stand	to	cool	and	settle	,	then	pour	it	clear	into	the	glasses	;
让	它	站立	到	凉爽的	和	定居	,	然后	倒	它	清除	进入	这	眼镜	;

静置冷却沉淀后，将清澈的液体倒入杯中；

[ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['pɪkl] , [bɔɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['fenl] ; [wen] [koʊld] ,

in	a	little	of	the	pickle	,	boil	a	little	fennel	;	when	cold	,
在	一个	小的	的	这	泡菜	,	熬	一个	小的	茴香	;	什么时候	寒冷的	,

在少许泡菜里，煮少许茴香；冷却后，

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [bɪt] [æt; ət] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pɑːt] [ɔːr] [glæs] ,

put	a	little	bit	at	the	top	of	the	pot	or	glass	,
放	一个	小的	少量	在	这	顶部	的	这	锅	或者	玻璃	,

在锅或杯子的顶部放一点点，

[ænd; ənd] ['kʌvər] [ˌaɪ 'tiː] [kloʊz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['blædər] [ɔːr] ['leðər] .

and	cover	it	close	with	a	bladder	or	leather	.
和	覆盖	它	关闭	和	一个	膀胱	或者	皮革	.

并用膀胱或皮革将其严密包裹。

[tuː; tə] ['evri] [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [pʊt] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [waɪt] [sɔːlt] .

To	every	half	pound	of	sugar	,	put	a	quarter	of	a	pound	of	white	salt	.
到	每一个	一半	磅	的	糖	,	放	一个	四分之一	的	一个	磅	的	白色的	盐	.

每半磅糖配四分之一磅白盐。

[tuː; tə] ['pɪkl] ['kjuːkʌmbərz] .

To	pickle	Cucumbers	.
到	泡菜	黄瓜	.

腌制黄瓜。

[let] [jʊr; jər] ['kjuːkʌmbərz] [biː; bi] [smɔːl] , [freɪ] ['gæðərd] , [ænd; ənd] [friː] [frʌm; frəm] [spɑːts] ;

Let	your	cucumbers	be	small	,	fresh	gathered	,	and	free	from	spots	;
让	你的	黄瓜	是	小的	,	新鲜的	聚集	,	和	自由的	从	地点	;

黄瓜要小巧、新鲜采摘、没有斑点；

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['pɪkl] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtər] , [strɔːŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ber] [æn; ən] [eg] ;

then	make	a	pickle	of	salt	and	water	,	strong	enough	to	bear	an	egg	;
然后	制作	一个	泡菜	的	盐	和	水	,	强的	足够的	到	熊	一个	蛋	;

然后制作一种足够浓稠的盐水腌菜，可以腌制鸡蛋；

[bɔɪl] [ðə; ði] ['pɪkl] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɑːn] [jʊr; jər] ['kjuːkʌmbərz] ,

boil	the	pickle	and	skim	it	well	,	and	then	pour	it	upon	your	cucumbers	,
熬	这	泡菜	和	撇去	它	出色地	,	和	然后	倒	它	之上	你的	黄瓜	,

将腌菜煮沸后撇去浮沫，然后淋在黄瓜上。

[ænd; ənd] [staɪv] [ðem; ðəm] [daʊn] [fɔːr; fər] ['twenti] [fɔːr] ['aʊərz] ; [ðen] [streɪn] [ðem; ðəm] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['kʌləndər] ,

and	stive	them	down	for	twenty	four	hours	;	then	strain	them	out	into	a	cullender	,
和	斯蒂夫	他们	向下	为了	二十	四	小时	;	然后	拉紧	他们	出去	进入	一个	滤器	,

将它们浸泡24小时；然后用滤网过滤。

[ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [wel] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [klɔːθ] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [best] [waɪt] [waɪn] ['vɪnɪgər] ,

and	dry	them	well	with	a	cloth	,	and	take	the	best	white	wine	vinegar	,
和	干燥	他们	出色地	和	一个	布	,	和	拿	这	最好的	白色的	葡萄酒	醋	,

用布擦干，然后取最好的白葡萄酒醋。

[wɪð; wɪθ] [kloʊvz] , [daɪst] [meɪs] , ['nʌtmeg] , [waɪt] ['pepər] [kɔːrnz] , [lɔːŋ] ['pepər] , [ænd; ənd] ['reɪsɪz]
with 和 **cloves** 丁香 **,** , **diced** 切丁 **mace** 锤 **,** , **nutmeg** 肉豆蔻 **,** , **white** 白色的 **pepper** 胡椒 **corns** 玉米 **,** , **long** 长的 **pepper** 胡椒 **,** , **and** 和 **races** 种族
[ʌv; əv] ['dʒɪndʒər] ,
of 的 **ginger** 姜 **,** ,

加入丁香、切碎的肉豆蔻、肉豆蔻、白胡椒粒、长胡椒和姜片，

([æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [juː; jʊ] [pliːz]) [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ʌp] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [ðen] [klæp] [ðə; ði]
((**as** 作为 **much** 很多 **as** 作为 **you** 你 **please** 请 **)**) **boil** 熬 **them** 他们 **up** 向上 **together** 一起 **,** , **and** 和 **then** 然后 **clap** 拍 **the** 这
['kjuːkʌmbərz] [ɪn] ,
cucumbers 黄瓜 **in** 在 **,** ,

（随你喜欢）把它们一起煮，然后把黄瓜放进去拍打几下。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] [vaɪn] [liːvz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
with 和 **a** 一个 **few** 很少 **vine** 藤 **leaves** 树叶 **,** , **and** 和 **a** 一个 **little** 小的 **salt** 盐 **,** ,

加几片葡萄叶和少许盐，

[ænd; ənd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [tɜːrn] [ðer; ðər] ['kʌlər] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['dʒɑːrz] ,
and 和 **as** 作为 **soon** 很快 **as** 作为 **they** 他们 **begin** 开始 **to** 到 **turn** 转动 **their** 他们的 **colour** 颜色 **,** , **put** 放 **them** 他们 **into** 进入 **jars** 罐子 **,** ,

一旦它们开始变色，就把它们装进罐子里。

[staiv] [ðem; ðəm] [daʊn] [kloʊz] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] , [taɪ] [ɑːn] [ə; eɪ] ['blædər] [ænd; ənd] ['leðər] .
stive 斯蒂夫 **them** 他们 **down** 向下 **close** 关闭 **,** , **and** 和 **when** 什么时候 **cold** 寒冷的 **,** , **tie** 领带 **on** 在 **a** 一个 **bladder** 膀胱 **and** 和 **leather** 皮革 **.** .

把它们紧紧地绑在一起，等冷了，就绑上水囊和皮革。

['æləmoʊd] [biːf] .
Alamode 阿拉莫德 **Beef** 牛肉 **.** .

阿拉莫德牛肉。

[teɪk] [ə; eɪ] [raʊnd] [ʌv; əv] beeÃ£ ; [ænd; ənd] [stʌf] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [hæf] [paʊnd] [pɔːrk] , [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv]
Take 拿 **a** 一个 **round** 圆形的 **of** 的 **beeÃ£** beeÃ£ **;** ; **and** 和 **stuff** 东西 **it** 它 **with** 和 **half** 一半 **pound** 磅 **pork** 猪肉 **,** , **half** 一半 **pound** 磅 **of** 的
['bʌtər] ,
butter 黄油 **,** ,

取一块圆形的面包，塞入半磅猪肉和半磅黄油，

[ðə; ði] [sɔːft] [ʌv; əv] [hæf] [ə; eɪ] [loʊf] [ʌv; əv] [wiːt] [bred] , [bɔɪl] [fɔːr] [egz] ['veri] [hɑːrd] ,
the 这 **soft** 柔软的 **of** 的 **half** 一半 **a** 一个 **loaf** 面包 **of** 的 **wheat** 小麦 **bread** 面包 **,** , **boil** 熬 **four** 四 **eggs** 鸡蛋 **very** 非常 **hard** 难的 **,** ,

半条小麦面包的软皮，煮四个全熟的鸡蛋，

[tʃɑːp] [ðem; ðəm] [ʌp] ; [ˌeɪ diː 'diː] [swiːt] ['mɑːrdʒərəm] , [seɪdʒ] , ['pɑːrsli] , - , [ænd; ənd] [wʌn]
chop 劈 **them** 他们 **up** 向上 **;** ; **add** 添加 **sweet** 甜的 **marjoram** 马郁兰 **,** , **sage** 圣人 **,** , **parsley** 香菜 **,** , **summersavory** - **,** , **and** 和 **one** 一
[aʊns] [ʌv; əv] [kloʊvz] ['paʊndɪd] ,
ounce 盎司 **of** 的 **cloves** 丁香 **pounded** 猛击 **,** ,

将它们切碎；加入甜马郁兰、鼠尾草、欧芹、夏香薄荷和一盎司捣碎的丁香，

[tʃɑ:p] [ðem; ðəm] [ɔ:l] [tə'geðər] , [wɪð; wɪθ] [tu:] [egz] ['veri] [faɪn] , [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [dʒɪl] [ʌv; əv]

chop	them	all	together	,	with	two	eggs	very	fine	,	and	add	a	jill	of
劈	他们	全部	一起	,	和	二	鸡蛋	非常	美好的	,	和	添加	一个	吉尔	的

[waɪn] ,

wine	,
葡萄酒	,

将它们全部切碎，包括两个鸡蛋，切碎后加入一小杯葡萄酒。

['si:z(ə)n] ['veri] [haɪ] [wɪð; wɪθ] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər] , [kʌt] [hoʊlz] [ɪn] [jʊr; jər] [bi:f] , [tu:; tə] [pʊt] [jʊr; jər]

season	very	high	with	salt	and	pepper	,	cut	holes	in	your	beef	,	to	put	your
季节	非常	高的	和	盐	和	胡椒	,	切	孔	在	你的	牛肉	,	到	放	你的

['stʌfɪŋ] [ɪn] ,

stuffing	in	,
馅	在	,

用大量的盐和胡椒粉腌制牛肉，在牛肉上切几个洞，用来塞馅料。

[ðen] [stɪk] [hoʊl] [kloʊvz] ['ɪntu:] [ðə; ði] [bi:f] , [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [tu:] [peɪl] [pɑ:t] ,

then	stick	whole	cloves	into	the	beef	,	then	put	it	into	a	two	pail	pot	,
然后	戳	所有的	丁香	进入	这	牛肉	,	然后	放	它	进入	一个	二	桶	锅	,

然后将整颗丁香塞入牛肉中，再将牛肉放入一个两桶容量的锅中。

[wɪð; wɪθ] [stɪks] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɑ:təm] , [ɪf] [ju:; jʊ] [wɪʃ] [tu:; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [bi:f] [raʊnd] [wen] [dʌn]

with	sticks	at	the	bottom	,	if	you	wish	to	have	the	beef	round	when	done
和	棍子	在	这	底部	,	如果	你	希望	到	有	这	牛肉	圆形的	什么时候	完毕

,

,

,

如果想要牛肉烤成圆形，可以在底部插上木棍。

[pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [klɔ:θ] [ænd; ənd] [baɪnd] [ˌaɪ 'ti:] [taɪt] [wɪð; wɪθ] - [ɔ:r] - [ja:dz] [ʌv; əv] [twaɪn] ,

put	it	into	a	cloth	and	bind	it	tight	with	20	or	30	yards	of	twine	,
放	它	进入	一个	布	和	绑定	它	紧的	和	-	或者	-	码	的	缠绕	,

把它包进一块布里，然后用20到30码长的细绳扎紧。

[pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [jʊr; jər] [pɑ:t] [wɪð; wɪθ] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [wʌn] [dʒɪl] [ʌv; əv]

put	it	into	your	pot	with	two	or	three	quarts	of	water	,	and	one	jill	of
放	它	进入	你的	锅	和	二	或者	三	夸脱	的	水	,	和	一	吉尔	的

[waɪn] ,

wine	,
葡萄酒	,

把它放入锅中，加入两三夸脱水和一吉尔葡萄酒。

[ɪf] [ðə; ði] [raʊnd] [bi:; bi] [lɑ:rdʒ] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [teɪk] [θri:] [ɔ:r] [fɔ:r] ['aʊərz] [tu:; tə] [beɪk] [ˌaɪ 'ti:] .

if	the	round	be	large	it	will	take	three	or	four	hours	to	bake	it	.
如果	这	圆形的	是	大的	它	将要	拿	三	或者	四	小时	到	烤	它	.

如果饼比较大，烤制需要三到四个小时。

[fɔ:r; fər] ['dresɪŋ] ['kɑ:dfɪʃ] .

For	dressing	Codfish	.
为了	敷料	鳕鱼	.

用于烹制鳕鱼。

[pʊt] [ðə; ði] [fɪʃ] [fɜ:rst] ['ɪntu:] [koʊld] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [wɑ:ʃ] [ˌaɪ 'ti:] ,

Put	the	fish	first	into	cold	water	and	wash	it	,
放	这	鱼	第一的	进入	寒冷的	水	和	洗	它	,

先把鱼放入冷水中清洗，

[ðen] [hæŋ] [ˌaɪ 'ti:] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [soʊk] [ˌaɪ 'ti:] [sɪks] ['aʊərz] [ɪn] ['skɔ:ldɪŋ] ['wɔ:tər] ,

then	hang	it	over	the	fire	and	soak	it	six	hours	in	scalding	water	,
然后	悬挂	它	超过	这	火	和	浸泡	它	六	小时	在	烫	水	,

然后把它挂在火上，再用开水浸泡六个小时。

[ðen] [ʃɪft] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [kliːn] [wɔːrm]['wɔːtər] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ,
then **shift** **it** **into** **clean** **warm** **water** **,** **and** **let** **it** **scald** **for** **one** **hour** **,**
然后 转移 它 进入 干净的 温暖的 水 , 和 让 它 烫伤 为了 一 小时 ,

然后将其转移到干净的温水中，烫煮一小时。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [mʌtʃ] ['betər] [ðæn; ðən][tuː; tə][bɔɪl] .
it **will** **be** **much** **better** **than** **to** **boil** **.**
它 将要 是 很多 更好的 比 到 熬 .

这样做比水煮要好得多。

[tuː; tə][bɔɪl][ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv]['gɑːrdn] [stʌf] .
To **boil** **all** **kinds** **of** **Garden** **Stuff** **.**
到 熬 全部 种类 的 花园 东西 .

用来煮各种园艺食材。

[ɪn] ['dresɪŋ] [ɔːl]['sɔrts][ʌv; əv] ['kɪtʃɪn] ['gɑːrdn] [hɜːrb] , [teɪk] [ker] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kliːn] [wɑːʃt] ;
In **dressing** **all** **sorts** **of** **kitchen** **garden** **herbs** **,** **take** **care** **they** **are** **clean** **washed** **;**
在 敷料 全部 排序 的 厨房 花园 草药 , 拿 关心 他们 是 干净的 洗过 ;

在处理各种菜园香草时，要注意清洗干净；

[ðæt] [ðer; ðər][biː; bi][noʊ][smɔːl] [sneɪlz] , [ɔːr] [kætə'pɪləz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [liːvz] ; [ænd; ənd] [ðæt] [ɔːl]
that **there** **be** **no** **small** **snails** **,** **or** **caterpillars** **between** **the** **leaves** **;** **and** **that** **all**
那 那里 是 不 小的 蜗牛 , 或者 毛毛虫 之间 这 树叶 ; 和 那 全部
[kɔːrs] ['aʊtər] [liːvz] ,
coarse **outer** **leaves** **,**
粗 外 树叶 ,

叶片间不得有小蜗牛或毛虫；所有粗糙的外层叶片，

[ænd; ənd][ðə; ði][tɑːps] [ðæt] [hæv; həv] [rɪ'siːvd] ['eni]['ɪndʒəri][baɪ][ðə; ði] ['weðər] , [biː; bi]['teɪkən][ɔːf] ;
and **the** **tops** **that** **have** **received** **any** **injury** **by** **the** **weather** **,** **be** **taken** **off** **;**
和 这 最高额 那 有 已收到 任何 受伤 经过 这 天气 , 是 已采取 离开 ;

被天气损坏的顶部要摘掉；

[nekst] [wɑːʃ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]
next **wash** **them** **in** **a** **good** **deal** **of** **water** **,** **and** **put** **them** **into** **a**
下一个 洗 他们 在 一个 好的 交易 的 水 , 和 放 他们 进入 一个
['kʌləndər] [tuː; tə][dreɪn] ,
cullender **to** **drain** **,**
滤器 到 流走 ,

接下来用大量清水冲洗干净，然后放入滤网沥干水分。

[ker] [mʌst; məst]['laɪkwaɪz][biː; bi]['teɪkən] , [ðæt][jʊr; jər][pɑːt][ɔːr] [sɔːs] [pæn][biː; bi] [kliːn] ,
care **must** **likewise** **be** **taken** **,** **that** **your** **pot** **or** **sauce** **pan** **be** **clean** **,**
关心 必须 同样地 是 已采取 , 那 你的 锅 或者 酱 平底锅 是 干净的 ,

同样需要注意的是，你的锅或平底锅必须保持清洁。

[wel] [tɪnd] , [ænd; ənd] [friː] [frʌm; frəm][sænd] , [ɔːr] [griːs] .
well **tinned** **,** **and** **free** **from** **sand** **,** **or** **grease** **.**
出色地 罐装 , 和 自由的 从 沙 , 或者 润滑脂 .

罐头包装完好，不含沙子或油脂。

[tuː; tə] [kiːp] [griːn] ['piːz] [tɪl] ['krɪsməs] .
To **keep** **Green** **Peas** **till** **Christmas** **.**
到 保持 绿色的 豌豆 直到 圣诞节 .

把青豆保存到圣诞节。

[teɪk] [jʌŋ] ['piːz] , [ʃel] [ðem; ðəm] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['kʌləndər] [tuː; tə][dreɪn] ,
Take **young** **peas** **,** **shell** **them** **,** **put** **them** **in** **a** **cullender** **to** **drain** **,**
拿 年轻的 豌豆 , 壳 他们 , 放 他们 在 一个 滤器 到 流走 ,

取嫩豌豆，剥壳，放入滤网沥干水分。

[ðen] [baɪ][ə; eɪ] [klɔːθ] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [taɪmz] ['dʌb(ə)l] [ɑːn][ə; eɪ] ['teɪbl] , [ðen] [spred] [ðem; ðəm][ɑːn] ,

then	by	a	cloth	four	or	five	times	double	on	a	table	,	then	spread	them	on	,
然后	经过	一个	布	四	或者	五	时代	双倍的	在	一个	桌子	,	然后	传播	他们	在	,

然后用一块布在桌子上叠四五层，再把它们摊开。

[draɪ][ðem; ðəm] ['veri] [wel] , [ænd; ənd][hæv; həv][jʊr; jər] ['bɔtlz] ['redi] , [fɪl] [ðem; ðəm] ,

dry	them	very	well	,	and	have	your	bottles	ready	,	fill	them	,
干燥	他们	非常	出色地	,	和	有	你的	瓶子	准备好	,	充满	他们	,

把它们彻底晾干，准备好瓶子，然后装满它们。

['kʌvər] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] ['mʌt(ə)n] ['suːɪt][fæt] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːft] ;

cover	them	with	mutton	suet	fat	when	it	is	a	little	soft	;
覆盖	他们	和	羊肉	羊脂	胖的	什么时候	它	是	一个	小的	柔软的	;

羊油稍稍变软后，用羊油涂抹在它们上面；

[fɪl] [ðə; ði] [neks] ['ɔːlmoʊst][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp] , [kɔːrk][ðem; ðəm] ,

fill	the	necks	almost	to	the	top	,	cork	them	,
充满	这	脖子	几乎	到	这	顶部	,	软木	他们	,

将瓶颈处几乎装满，然后用软木塞封口。

[taɪ][ə; eɪ] ['blædər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['leðər] ['oʊvər][ðem; ðəm][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][draɪ] [kuːl]

tie	a	bladder	and	a	leather	over	them	and	set	them	in	a	dry	cool
领带	一个	膀胱	和	一个	皮革	超过	他们	和	放	他们	在	一个	干燥	凉爽的

[pleɪs] .

place	.
地方	.

用皮囊和皮革将它们包起来，放在干燥阴凉的地方。

[tuː; tə][bɔɪl] [frentʃ] [biːnz] .

To	boil	French	Beans	.
到	熬	法语	豆子	.

煮四季豆。

[teɪk] [jʊr; jər] [biːnz] [ænd; ənd] [strɪŋ] [ðem; ðəm] , [kʌt][ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [ðen] [ə'krɔːs] ,

Take	your	beans	and	string	them	,	cut	in	two	and	then	across	,
拿	你的	豆子	和	细绳	他们	,	切	在	二	和	然后	穿过	,

将豆角去筋，切成两半，然后再横向切开。

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [dʌn] [ðem; ðəm][ɔːl] , ['sprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm]['oʊvər][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [stɜːr][ðem; ðəm]

when	you	have	done	them	all	,	sprinkle	them	over	with	salt	,	stir	them
什么时候	你	有	完毕	他们	全部	,	撒	他们	超过	和	盐	,	搅拌	他们

[tə'geðər] ,

together	,
一起	,

全部完成后，撒上盐，搅拌均匀。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][jʊr; jər]['wɔːtər] [bɔɪlz] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ænd; ənd] [meɪk] [ðem; ðəm][bɔɪl] [ʌp] [kwɪk] ,

as	soon	as	your	water	boils	put	them	in	and	make	them	boil	up	quick	,
作为	很快	作为	你的	水	沸腾	放	他们	在	和	制作	他们	熬	向上	快的	,

水一开就把它们放进去，快速煮沸。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [suːn] [dʌn] [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [lʊk] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['betər] [griːn] [ðæn; ðən] [wen]

they	will	be	soon	done	and	they	will	look	of	a	better	green	than	when
他们	将要	是	很快	完毕	和	他们	将要	看	的	一个	更好的	绿色的	比	什么时候

['groʊɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['gɑːrdn] [ɪf] ;

growing	in	the	garden	if	;
生长	在	这	花园	如果	;

它们很快就会成熟，而且如果种在花园里，它们的颜色会比在花园里生长时更绿；

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['veri] [jʌŋ] , ['oʊnli] [breɪk] [ɔːf][ðə; ði]['ɛndz] ,

they	are	very	young	,	only	break	off	the	ends	,
他们	是	非常	年轻的	,	仅有的	休息	离开	这	结束	,

它们还很幼小，只需掰断末端即可。

[ðem; ðəm] [breɪk] [ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [dres] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænər] .

them	break	in	two	and	dress	them	in	the	same	manner	.
他们	休息	在	二	和	裙子	他们	在	这	相同的	方式	.

将它们分成两半，然后用同样的方法处理。

[tuː; tə] [bɔɪl] [brɔːd] [biːnz] .

To	boil	broad	Beans	.
到	熬	广阔	豆子	.

煮蚕豆。

[biːnz] [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt][best][tuː; tə] [ʃel] [ðem; ðəm] [tɪl]

Beans	require	a	great	deal	of	water	and	it	is	not	best	to	shell	them	till
豆子	要求	一个	伟大的	交易	的	水	和	它	是	不是	最好的	到	壳	他们	直到

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['redi] [tuː; tə][goʊ]['ɪntuː][ðə; ðɪ][pɑːt] ,

just	before	they	are	ready	to	go	into	the	pot	,
只是	前	他们	是	准备好	到	去	进入	这	锅	,

豆子需要大量的水，最好在即将下锅前再剥壳。

[wen] [ðə; ðɪ]['wɔːtər] [bɔɪlz] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][wɪð; wɪθ][sʌm; səm] [pɪkt] ['pɑːrsli] [ænd; ənd][sʌm; səm][sɔːlt]

when	the	water	boils	put	them	in	with	some	picked	parsley	and	some	salt
什么时候	这	水	沸腾	放	他们	在	和	一些	挑选	香菜	和	一些	盐

,

,

,

水烧开后，将它们与一些摘好的欧芹和一些盐一起放入锅中。

[meɪk] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [ʌp] [kwɪk] , [wen] [juː; jʊ] [siː] [ðem; ðəm] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [fɔːl] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] [dʌn]

make	them	boil	up	quick	,	when	you	see	them	begin	to	fall	,	they	are	done
制作	他们	熬	向上	快的	,	什么时候	你	看	他们	开始	到	落下	,	他们	是	完毕

[ɪ'nʌf] ,

enough	,
足够的	,

快速煮沸，当看到它们开始下沉时，就说明煮好了。

[streɪn] [ðem; ðəm] [ɔːf] ,

strain	them	off	,
拉紧	他们	离开	,

把它们滤掉，

['gɑːrnɪʃ] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [send] [pleɪn] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɔːr][boʊt] .

garnish	the	dish	with	boiled	parsley	and	send	plain	butter	in	a	cup	or	boat	.
装饰	这	盘子	和	煮沸	香菜	和	发送	清楚的	黄油	在	一个	杯子	或者	船	.

用煮熟的欧芹装饰这道菜，并将原味黄油装在杯子或小船里送上。

[tuː; tə] [bɔɪl] [griːn] ['piːz] .

To	boil	green	Peas	.
到	熬	绿色的	豌豆	.

煮青豆。

[wen] [jʊr; jər] ['piːz] [ɑːr; ər] [ʃeld] [ænd; ənd][ðə; ðɪ]['wɔːtər] [bɔɪlz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [mʌtʃ] [mɔːr]

When	your	peas	are	shelled	and	the	water	boils	which	should	not	be	much	more
什么时候	你的	豌豆	是	带壳	和	这	水	沸腾	哪个	应该	不是	是	很多	更多的

[ðæn; ðən] [wɪl] ['kʌvər][ðem; ðəm] ,

than	will	cover	them	,
比	将要	覆盖	他们	,

当豌豆剥好壳，水烧开后（水量只需刚好没过豌豆即可），

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ʌv; əv] [mɪnt] ,

put	them	in	with	a	few	leaves	of	mint	,
放	他们	在	和	一个	很少	树叶	的	薄荷	,

把它们和几片薄荷叶一起放进去，

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [æz; əz][bɪg][æz; əz][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] ,

as	soon	as	they	boil	put	in	a	piece	of	butter	as	big	as	a	walnut	,
作为	很快	作为	他们	熬	放	在	一个	片	的	黄油	作为	大的	作为	一个	核桃	,

水烧开后，立即放入一块核桃大小的黄油。

[ænd; ənd][stɜːr][ðem; ðəm][ə'baʊt] , [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [dʌn] [ɪ'nʌf] , [streɪn][ðem; ðəm][ɔːf] ,

and	stir	them	about	,	when	they	are	done	enough	,	strain	them	off	,
和	搅拌	他们	关于	,	什么时候	他们	是	完毕	足够的	,	拉紧	他们	离开	,

搅拌均匀，煮熟后滤出即可。

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðə; ði]['wɔːtər] [dreɪnz] [ɔːf] ,

and	sprinkle	in	a	little	salt	,	shake	them	till	the	water	drains	off	,
和	撒	在	一个	小的	盐	,	摇	他们	直到	这	水	排水沟	离开	,

撒上少许盐，摇晃至水分沥干。

[send][ðem; ðəm][hɑːt][tuː; tə][ðə; ði]['teɪbl][wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɔːr][boʊt] .

send	them	hot	to	the	table	with	melted	butter	in	a	cup	or	boat	.
发送	他们	热的	到	这	桌子	和	融化	黄油	在	一个	杯子	或者	船	.

趁热端上桌，配上用杯子或小船盛装的融化黄油。

[tuː; tə][bɔɪl] [ə'spærəgəs] .

To	boil	Asparagus	.
到	熬	芦笋	.

煮芦笋。

[fɜːrst][kʌt][ðə; ði] [waɪt] ['ɛndz][ɔːf][ə'baʊt][sɪks] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [hed] ,

First	cut	the	white	ends	off	about	six	inches	from	the	head	,
第一的	切	这	白色的	结束	离开	关于	六	英寸	从	这	头	,

首先将白色的末端从距离头部约六英寸的地方剪掉，

[ænd; ənd] [skreɪp] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði] [griːn] [pɑːrt] ['daʊnwərd] ['veri] [kliːn] , [æz; əz][juː; jʊ]

and	scrape	them	from	the	green	part	downward	very	clean	,	as	you
和	刮	他们	从	这	绿色的	部分	向下	非常	干净的	,	作为	你

[skreɪp] [ðem; ðəm] ,

scrape	them	,
刮	他们	,

从绿色部分向下刮，刮得非常干净，刮的时候要刮干净。

[θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] [klɪr] ['wɔːtər] , [ænd; ənd]['æftər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['soʊkɪŋ] ,

throw	them	into	a	pan	of	clear	water	,	and	after	a	little	soaking	,
扔	他们	进入	一个	平底锅	的	清除	水	,	和	后	一个	小的	浸泡	,

把它们扔进一盆清水中，浸泡一会儿后，

[taɪ][ðem; ðəm][ʌp][ɪn] [smɔːl]['iːv(ə)n] ['bʌndlz] , [wen] [jʊr; jər]['wɔːtər][bɔɪlz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn] ,

tie	them	up	in	small	even	bundles	,	when	your	water	boils	,	put	them	in	,
领带	他们	向上	在	小的	甚至	捆绑	,	什么时候	你的	水	沸腾	,	放	他们	在	,

把它们捆成大小均匀的小束，水烧开后放入锅中。

[ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][ʌp] [kwɪk] ; [bʌt; bət][baɪ]['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] [ðeɪ] [wɪl] [luːz] [ðer; ðər] ['hedz] ;

and	boil	them	up	quick	;	but	by	over	boiling	they	will	lose	their	heads	;
和	熬	他们	向上	快的	;	但	经过	超过	沸腾	他们	将要	失去	他们的	头部	;

把它们快速煮熟；但是煮过头了，它们就会失去头颅；

[kʌt][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv] [bred] , [fɔːr; fər][ə; eɪ][toʊst] , [ænd; ənd][toʊst][ˌaɪ 'tiː] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] ;

cut	a	slice	of	bread	,	for	a	toast	,	and	toast	it	brown	on	both	sides	;
切	一个	片	的	面包	,	为了	一个	吐司	,	和	吐司	它	棕色的	在	两个都	侧面	;

切一片面包，做成吐司，两面都烤成棕色；

[wen] [jʊr; jər][ə'spærəgəs][ɪz] [dʌn] , [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ['kerfəli] ; [dɪp][ðə; ði][toʊst][ɪn][ðə; ði][ə'spærəgəs]

when	your	asparagus	is	done	,	take	it	up	carefully	;	dip	the	toast	in	the	asparagus
什么时候	你的	芦笋	是	完毕	,	拿	它	向上	小心	;	蘸	这	吐司	在	这	芦笋

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

芦笋煮熟后，小心地将其捞出；将吐司蘸着芦笋水吃。

[ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][jʊr; jər] [dɪʃ] ;

and	lay	it	in	the	bottom	of	your	dish	;
和	躺	它	在	这	底部	的	你的	盘子	;

把它放在盘子底部；

[ðen] [leɪ] [ðə; ði] ['hedz] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'spærəgəs][ɑːn][ˌaɪ 'tiː] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [waɪt] ['ɛndz] ['aʊtwərdz] ;

then	lay	the	heads	of	the	asparagus	on	it	,	with	the	white	ends	outwards	;
然后	躺	这	头部	的	这	芦笋	在	它	,	和	这	白色的	结束	向外	;

然后将芦笋头放在上面，白色的一端朝外；

[pɔːr] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][meltid] ['bʌtər] ['oʊvər][ðə; ði] ['hedz] ; [kʌt][æn; ən] ['ɔrɪndʒ] ['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] ,

pour	a	little	melted	butter	over	the	heads	;	cut	an	orange	into	small	pieces	,
倒	一个	小的	融化	黄油	超过	这	头部	;	切	一个	橙子	进入	小的	件	,

在花朵上淋上少许融化的黄油；将橙子切成小块，

[ænd; ənd] [stɪk] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [fɔːr; fər] ['gɑːrnɪʃ] .

and	stick	them	between	for	garnish	.
和	戳	他们	之间	为了	装饰	.

并将它们插在中间作装饰。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['kæbɪdʒ] .

To	boil	Cabbage	.
到	熬	卷心菜	.

煮卷心菜。

[ɪf] [jʊr; jər] ['kæbɪdʒ] [ɪz][lɑːrdʒ] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['kwɔːrtərz] ; [ɪf] [smɔːl] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [hævz] ;

If	your	cabbage	is	large	,	cut	it	into	quarters	;	if	small	,	cut	it	in	halves	;
如果	你的	卷心菜	是	大的	,	切	它	进入	四分之一	;	如果	小的	,	切	它	在	一半	;

如果你的卷心菜很大，就切成四份；如果很小，就切成两半；

[let][jʊr; jər]['wɔːtər][bɔɪl] , [ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,

let	your	water	boil	,	then	put	in	a	little	salt	,
让	你的	水	熬	,	然后	放	在	一个	小的	盐	,

先把水烧开，然后加一点盐。

[ænd; ənd][nekst][jʊr; jər] ['kæbɪdʒ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [sɔːlt][ə'pɑːn][ˌaɪ 'tiː] ;

and	next	your	cabbage	with	a	little	more	salt	upon	it	;
和	下一个	你的	卷心菜	和	一个	小的	更多的	盐	之上	它	;

接下来，在卷心菜上再撒点盐；

[meɪk] [jʊr; jər]['wɔːtər][bɔɪl][æz; əz] [suːn] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [stɔːk] [ɪz] ['tendər] ,

make	your	water	boil	as	soon	as	possible	,	and	when	the	stalk	is	tender	,
制作	你的	水	熬	作为	很快	作为	可能的	,	和	什么时候	这	茎	是	投标	,

尽快将水烧开，待茎秆变软后，

[teɪk] [ʌp][jʊr; jər] ['kæbɪdʒ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['kʌləndər] , [ɔːr] [sɪv] , [ðæt] [ðə; ði]['wɔːtər] [meɪ] [dreɪn] [ɔːf] ,

take	up	your	cabbage	into	a	cullender	,	or	sieve	,	that	the	water	may	drain	off	,
拿	向上	你的	卷心菜	进入	一个	滤器	,	或者	筛	,	那	这	水	可能	流走	离开	,

将卷心菜放入滤网或筛子中沥干水分。

[ænd; ənd] [send] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['teɪbl] [æz; əz][hɑːt][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] .

and	send	it	to	table	as	hot	as	you	can	.
和	发送	它	到	桌子	作为	热的	作为	你	能	.

趁热端上桌。

[sə'vɔɪ] [ɑːr; ər] [drest] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Savoys	**are**	**dressed**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
萨伏伊	是	穿着	在	这	相同的	方式	.

萨沃伊人的穿着打扮也一样。

[fɔːr; fər] ['bruːɪŋ] [spruːs] [bɪr] .

For	**brewing**	**Spruce**	**Beer**	**.**
为了	酿造	云杉	啤酒	.

用于酿造云杉啤酒。

[teɪk] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][hɑːps] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl] [hæf][æn; ən]['aʊər][ɪn][wʌn]['gælən][ʌv; əv]['wɔːtər] ,

Take	**four**	**ounces**	**of**	**hops**	**,**	**let**	**them**	**boil**	**half**	**an**	**hour**	**in**	**one**	**gallon**	**of**	**water**	**,**
拿	四	盎司	的	酒花	,	让	他们	熬	一半	一个	小时	在	一	加仑	的	水	,

取四盎司啤酒花，放入一加仑水中煮沸半小时。

[streɪn] [ðə; ði][hɑːp]['wɔːtər] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌsɪks'tiːn] ['gælənz] [ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] , [tuː] ['gælənz] [ʌv; əv]

strain	**the**	**hop**	**water**	**then**	**add**	**sixteen**	**gallons**	**of**	**warm**	**water**	**,**	**two**	**gallons**	**of**
拉紧	这	跳	水	然后	添加	十六	加仑	的	温暖的	水	,	二	加仑	的

[mə'læsɪz] ,

molasses	**,**
糖蜜	,

将啤酒花水过滤后，加入十六加仑温水和两加仑糖蜜。

[eɪt] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['es(ə)ns] [ʌv; əv] [spruːs] , [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] ,

eight	**ounces**	**of**	**essence**	**of**	**spruce**	**,**	**dissolved**	**in**	**one**	**quart**	**of**	**water**	**,**
八	盎司	的	本质	的	云杉	,	溶解	在	一	夸脱	的	水	,

八盎司云杉精华溶于一夸脱水中，

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] [kæsk] , [ðen] [ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

put	**it**	**in**	**a**	**clean**	**cask**	**,**	**then**	**shake**	**it**	**well**	**together**	**,**	**add**	**half**	**a**	**pint**	**of**
放	它	在	一个	干净的	酒桶	,	然后	摇	它	出色地	一起	,	添加	一半	一个	品脱	的

['ɛmptɪnz] ,

emptins	**,**
空心	,

把它倒入干净的桶里，然后充分摇匀，加入半品脱的Emptins酒。

[ðen] [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ænd; ənd][wɜːrk][wʌn] [wiːk] , [ɪf] ['veri] [wɔːrm] ['weðər] [les] [taɪm] [wɪl] [duː] ,

then	**let**	**it**	**stand**	**and**	**work**	**one**	**week**	**,**	**if**	**very**	**warm**	**weather**	**less**	**time**	**will**	**do**	**,**
然后	让	它	站立	和	工作	一	星期	,	如果	非常	温暖的	天气	较少的	时间	将要	做	,

然后让它静置发酵一周，如果天气非常热，时间可以缩短一些。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [drɔːn] [ɔːf][tuː; tə]['bɑːt(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [tuː; tə] ['evri]

when	**it**	**is**	**drawn**	**off**	**to**	**bottle**	**,**	**add**	**one**	**spoonful**	**of**	**molasses**	**to**	**every**
什么时候	它	是	绘制	离开	到	瓶子	,	添加	一	一勺	的	糖蜜	到	每一个

['bɑːt(ə)l] .

bottle	**.**
瓶子	.

将糖浆装瓶时，每瓶加入一勺糖蜜。

['ɛmptɪnz] .

Emptins	**.**
空心	.

恩普廷斯。

[teɪk] [ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv][hɑːps][ænd; ənd][ə'baʊt] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ə'baʊt]

Take	**a**	**handful**	**of**	**hops**	**and**	**about**	**three**	**quarts**	**of**	**water**	**,**	**let**	**it**	**boil**	**about**
拿	一个	少数	的	酒花	和	关于	三	夸脱	的	水	,	让	它	熬	关于

[ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

fifteen	**minutes**	**,**
十五	分钟	,

取一把啤酒花和大约三夸脱水，煮沸约十五分钟。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['θɪkənɪŋ] [æz; əz][juː; jʊ][duː][fɔːr; fər] [stɑːrtʃ] , [streɪn][ðə; ði] ['lɪkər] ,
then make a thickening as you do for starch , strain the liquor ,
然后 制作 一个 增稠 作为 你 做 为了 淀粉 , 拉紧 这 酒 ,

然后像制作淀粉糊一样进行增稠，过滤汤汁。

[wen] [koʊld][pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ɛmptɪnz] [tuː; tə][wɜːrk][ðem; ðəm] ,
when cold put a little emptins to work them ,
什么时候 寒冷的 放 一个 小的 空心 到 工作 他们 ,

天气冷的时候，加点药水进去试试。

[ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [wel] - [ɪn][ə; eɪ]['bɑːt(ə)l][faɪv][ɔːr][sɪks] [wiːks] .
they will keep well cork'd in a bottle five or six weeks .
他们 将要 保持 出色地 - 在 一个 瓶子 五 或者 六 周 .

用软木塞封瓶，可以保存五到六周。

[ˌædvər'taɪzmənt] .
ADVERTISEMENT .
广告 .

广告。

[ðə; ði] ['ɔːθər] [ʌv; əv][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] ,
The author of the American Cookery ,
这 作者 的 这 美国人 烹饪 ,

《美国烹饪》的作者

[nɑːt] ['hævɪŋ] [æn; ən][ˌedʒu'keɪʃ(ə)n] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [prɪ'per] [ðə; ði][wɜːrk][fɔːr; fər][ðə; ði] [pres] ,
not having an education sufficient to prepare the work for the press ,
不是 拥有 一个 教育 充足的 到 准备 这 工作 为了 这 按 ,

缺乏足够的教育背景，无法胜任新闻工作。

[ðə; ði]['pɜːrs(ə)n] [ðæt] [wʌz; wəz] [ɪm'plɔɪd] [baɪ][hɜːr; hər] , [ænd; ənd] [ɪn'trʌstɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
the person that was employed by her , and entrusted with the
这 人 那 曾是 受雇 经过 她 , 和 受托 和 这
[rɪ'siːts, riː'siːts] , [tuː; tə] [prɪ'per] [ðem; ðəm][fɔːr; fər][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] ,
receipts , to prepare them for publication ,
收据 , 到 准备 他们 为了 发布 ,

她雇佣并委托保管收据，负责整理出版事宜的那个人，

([wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dɪ'zaɪn] [tuː; tə][ɪm'poʊz][ɑːn][hɜːr; hər] ,
(with a design to impose on her ,
(和 一个 设计 到 强加 在 她 ,

（意图强加于她，）

[ænd; ənd]['ɪndʒər][ðə; ði] [seɪl] [ʌv; əv][ðə; ði] [bʊk]) [dɪd][ə'mɪt] ['sevrəl] ['ɑːrtɪk(ə)lz] ['veri] [ɪ'senʃ(ə)l] [ɪn]
and injure the sale of the book) did omit several articles very essential in
和 损伤 这 销售 的 这 书) 做过 忽略 一些 文章 非常 基本的 在
[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][rɪ'siːts, riː'siːts] ,
some of the receipts ,
一些 的 这 收据 ,

（并损害了该书的销量）确实遗漏了一些收据中非常重要的几项内容，

[ænd; ənd] [pleɪst] ['ʌðər] [ɪn][ðer; ðər] [sted] , [wɪtʃ] [wɜːr; wər] ['haɪli] [ɪn'dʒʊriəs][tuː; tə][ðem; ðəm] ,
and placed others in their stead , which were highly injurious to them ,
和 放置 其他的 在 他们的 坚定 , 哪个 是 高度 有害的 到 他们 ,

并安排其他人代替他们，这对他们造成了极大的伤害。

[wɪ'ðaʊt] [hɜːr; hər][kən'sent] — - [wɪtʃ] [wʌz; wəz] [ˌʌn'noʊn] [tuː; tə][hɜːr; hər] , [tɪl] ['æftər][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] ;
without her consent — - which was unknown to her , till after publication ;
没有 她 同意 — - 哪个 曾是 未知 到 她 , 直到 后 发布 ;

未经她同意——直到出版后她才知道此事；

[bʌt; bət][ʃi:; ʃi][hæz; həz] [rɪˈmu:vd] [ðem; ðəm][æz; əz][fɑ:r][æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] , [baɪ][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ]

but	she	has	removed	them	as	far	as	possible	,	by	the	following
但	她	有	已移除	他们	作为	远的	作为	可能的	,	经过	这	下列的

但她已尽可能地将它们移除，具体方法如下

[eˈretə] .

ERRATA	.
勘误表	.

勘误表。

[peɪdʒ] - .

Page	25	.
页	-	.

第25页。

[raɪs] ['pʊdɪŋ] , [noʊ] . [ˌtu:'tu:] ; [fɔ:r; fər][wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] , [ri:d] [hæf] [paʊnd] — [fɔ:r; fər] - [egz]

Rice	pudding	,	No	.	2	;	for	one	pound	butter	,	read	half	pound	—	for	14	eggs
米	布丁	,	不	.	2	;	为了	一	磅	黄油	,	读	一半	磅	—	为了	-	鸡蛋

[ri:d] [eɪt] .

read	8	.
读	8	.

米布丁，2号；一磅黄油，应改为半磅——14个鸡蛋，应改为8个。

[noʊ] . [faɪv] ; ['æftər][hæf][paɪnt][raɪs] , [ˌeɪ di: 'di:][sɪks] ['aʊnsɪz] ['ʃʊgər] .

No	.	5	;	after	half	pint	rice	,	add	6	ounces	sugar	.
不	.	5	;	后	一半	品脱	米	,	添加	6	盎司	糖	.

第 5 步；加入半品脱米后，加入 6 盎司糖。

[peɪdʒ] - .

Page	26	.
页	-	.

第26页。

[ə; eɪ][naɪs] ['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] , [noʊ] . [θri:] ; [bɔɪl]['oʊnli][sɪks]['aʊərz] . — [ə; eɪ]['flaʊər] ['pʊdɪŋ] ; [ri:d] [naɪn]

A	nice	Indian	pudding	,	No	.	3	;	boil	only	6	hours	.	—	A	flour	pudding	;	read	9
一个	好的	印度	布丁	,	不	.	3	;	熬	仅有的	6	小时	.	—	一个	面粉	布丁	;	读	9

[spu:nz] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

spoons	of	flour	,
勺子	的	面粉	,

一道美味的印度布丁，第3号；只需煮6小时。——面粉布丁；用9勺面粉。

[pʊt][ɪn] ['skɔ:ldɪŋ] [mɪlk] ; [beɪk] [æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][hæf] . — [ə; eɪ] [bɔɪld] ['flaʊər] ['pʊdɪŋ] ; [naɪn]

put	in	scalding	milk	;	bake	an	hour	and	half	.	—	A	boiled	flour	pudding	;	9
放	在	烫	牛奶	;	烤	一个	小时	和	一半	.	—	一个	煮沸	面粉	布丁	;	9

[spu:nz] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

spoons	of	flour	,
勺子	的	面粉	,

放入滚烫的牛奶中；烘烤一个半小时。——煮熟的面粉布丁；9勺面粉，

[bɔɪl][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][hæf] .

boil	an	hour	and	half	.
熬	一个	小时	和	一半	.

煮一个半小时。

[peɪdʒ] - .

Page	27	.
页	-	.

第27页。

[ə; eɪ] [kri:m] ['ɑ:mənd] ['pʊdɪŋ] ; [fɔ:r; fər][eɪt] [joʊk] [ænd; ənd][θri:] [waɪts] , [ri:d] [eɪt] [egz] ;

A	cream	almond	pudding	;	for	8	yolks	and	3	whites	,	read	8	eggs	;
一个	奶油	杏仁	布丁	;	为了	8	蛋黄	和	3	白人	,	读	8	鸡蛋	;

奶油杏仁布丁；8 个蛋黄和 3 个蛋白，即 8 个鸡蛋；

[fɔːr; fər][wʌn] [spuːn] ['flaʊər] , [riːd] [eɪt] — [bɔɪl][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][hæf] .

for	1	spoon	flour	,	read	8	—	boil	an	hour	and	half	.
为了	1	勺子	面粉	,	读	8	—	熬	一个	小时	和	一半	.

1 勺面粉，读作 8——煮一个半小时。

[pə'teɪtoʊ] ['pʊdɪŋ] , [noʊ] . [wʌn] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] . [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt]['flaʊər][tuː; tə] [iːtʃ] .

Potato	pudding	,	No	.	1	,	No	.	2	.	add	a	pint	flour	to	each	.
土豆	布丁	,	不	.	1	,	不	.	2	.	添加	一个	品脱	面粉	到	每个	.

土豆布丁，1号，2号。每份加入一品脱面粉。

[peɪdʒ] - .

Page	29	.
页	-	.

第29页。

[pʌf] [peɪsts] [fɔːr; fər] [tɑːts] , [noʊ] , [θriː] ; [fɔːr; fər] - [egz] [riːd] [sɪks] .

Puff	pastes	for	tarts	,	No	,	3	;	for	12	eggs	read	6	.
噗	糊状物	为了	蛋挞	,	不	,	3	;	为了	-	鸡蛋	读	6	.

挞用酥皮，编号 3；12 个鸡蛋的用量请看 6。

[peɪdʒ] - .

Page	33	.
页	-	.

第33页。

[pleɪn] [keɪk] ; [fɔːr; fər][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['ɛmptɪnz] , [riːd] [wʌn][paɪnt] .

Plain	cake	;	for	1	quart	of	emptins	,	read	1	pint	.
清楚的	蛋糕	;	为了	1	夸脱	的	空心	,	读	1	品脱	.

普通蛋糕；1 夸脱的 emptins，读作 1 品脱。

[peɪdʒ] - .

Page	35	.
页	-	.

第35页。

[ə'nʌðər] [pleɪn] [keɪk] , [noʊ] . [faɪv] ; [fɔːr; fər][naɪn] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [riːd] - [paʊndz] .

Another	plain	cake	,	No	.	5	;	for	9	pounds	of	flour	,	read	18	pounds	.
其他	清楚的	蛋糕	,	不	.	5	;	为了	9	磅	的	面粉	,	读	-	磅	.

另一个简单的蛋糕，5号；9磅面粉，应改为18磅。

[ɪn][ɔːl] ['pudɪŋz] , [wer] [kriːm] [ɪz] ['menʃ(ə)nd] , [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

In	all	Puddings	,	where	cream	is	mentioned	,	milk	may	be	used	.
在	全部	布丁	,	在哪里	奶油	是	提及	,	牛奶	可能	是	用过的	.

在所有提到奶油的布丁中，都可以使用牛奶代替。

[ɪn] [peɪsts] , [ðə; ðɪ] [waɪt] [ʌv; əv] [egz] ['oʊnli][ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [juːst] .

In	pastes	,	the	white	of	eggs	only	are	to	be	used	.
在	糊状物	,	这	白色的	的	鸡蛋	仅有的	是	到	是	用过的	.

制作面糊时，只能使用蛋清。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神